

sale&pepe

SALEPEPE.IT

NOVEMBRE 2014 - € 3,50

MONDADORI



Punta di petto
con misto
di verdure
pag. 30



BOLLITI misti oppure no, un'opera d'arte in cucina
MAIS, CECI, CASTAGNE ridotti in farina regalano nuovi
piaceri **PASTA E FORMAGGIO** quando la coppia fila **DOL-**
CE PARMA la tradizione pasticceria della città del cibo

* Fonte Euromonitor International Limited, volume di vendita al dettaglio in unità robot da cucina marchio KitchenAid per il 2012.



PIÙ LO USI, PIÙ DIVENTA BELLO.

Un design inconfondibile e prestazioni professionali per un robot da cucina amato ed apprezzato anche dai grandi chef. Grazie a 18 accessori opzionali, si rende indispensabile in cucina: mescola, impasta, trita, affetta, macina...

Ecco perché è il robot da cucina più venduto al mondo.*

Scopri tutte le sue potenzialità ai mini-corsi KitchenAid.
Info e date su www.KitchenAid.it

KitchenAid



www.kitchenaid.it

SOMMARIO

NOVEMBRE 2014



66

DALLA NOSTRA CUCINA

La magia del baccalà

Ci sono specialità assaggiate lontano da casa di cui val davvero la pena scoprire ogni segreto 11

Servizi

TEMA DEL MESE

Il bollito e le sue salse

Nutriente, caldo, saporito: un grande classico da cucinare con maestria.... 22

PASSIONI

Zucca

Dedicato alla protagonista di ripieni, torte, sughi e vellutate 34

BONTÀ DI STAGIONE

Farine d'autunno

Di castagne, ceci e mais: quelle fresche danno più sapore ai piatti invernali 46

SEMPLICI PIACERI

Pasta e formaggio

Un incontro dal gusto avvolgente pieno di delicatezza e cremosità.... 66

IL TOCCO IN PIÙ

Funghi secchi

Sono capaci di trasformare una ricetta semplice in un piatto da re 76

LA DOLCE VITA

Pasticceria parmense

Delizie dei maestri di corte e tradizioni popolari della città emiliana..... 94

Mousse di castagne con salsa di cachi

Due frutti d'autunno si incontrano in una raffinata composizione 104

Evasioni

TAPPE DEL GUSTO

Cucine a vista

Nuove tendenze: i ristoranti dove tutto avviene sotto i vostri occhi 58



84



94



34



22

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6



Sale&Pepe è social!



Siamo su facebook. Seguiteci anche su twitter e instagram: @salepepe_it per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.



La nuova app di Sale&Pepe

Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.

salepepe.it

Ricette, videoricette, news e contributi speciali sul nostro nuovo sito



Hanno collaborato
con noi a Novembre



TEO MUSSO

Il Mastro Birraio piemontese, artefice dell'etichetta Baladin, è partito dal suo pub cuneense per arrivare ad aprire 13 locali in tutta Italia dove diffonde la cultura di un bere "biondo", artigianale e di qualità. A pag. 84

DONATELLA CINELLI COLOMBINI E ROBERTA ARCHETTI

La Signora del Chianti e del Brunello, ideatrice di Cantine Aperte e proprietaria di un complesso dedicato all'eno-gastronomia toscana con la chef del suo ristorante. Insieme ci hanno introdotto nel loro regno. A pag. 117



MARIUCCIA FERRERO

Chef stellata del ristorante San Marco di Canelli ci ha svelato le regole di un bollito astigiano e le straordinarie salse, anche a base di frutta secca, mosto e miele, che lo completano. A pag. 22



L'INVITO

Birra a tutto pasto

Un menu con l'ambrata bevanda utilizzata tra gli ingredienti e versata nei bicchieri..... 84

LUOGHI ECCELLENTI

Modica, il barocco al cioccolato

Viaggio nella splendida città siciliana in occasione del ChocoFestival 106

Scuola

LA RICETTA GOURMET

I casoncelli

La pasta fresca del bresciano con il suo ricco ripieno alla salsiccia 80

SCELTI DA SALE&PEPE

Nell'antica fattoria

Tra i vigneti del Chianti per cucinare pinci e cinghiale 117

TECNICHE: ORTAGGI

Tempo di radici

Carote e scorzonera: i piccoli segreti per utilizzarle correttamente 120

Rubriche

A PROPOSITO DI VINO

I consigli del sommelier

Vince il rosso 33

L'UTILE E IL DILETTEVOLE

Oggetti e attrezzi per la cucina

A tutto vapore 43

FOOdBLOGGER

Tutto il buono del web

Mulino @ colori 55

MADE IN ITALY

Conoscere e gustare le eccellenze

Olio Riviera Ligure 63

DETTAGLI DI STILE

Decor per rendere più bella la casa

Calde atmosfere 93

BUONE LETTURE

Scelte con passione per essere divorate

Funghi 3 stelle e dieta del sushi 115

ASSAGGI

Sapori e profumi dal mondo

Quenelle Lyonnaise..... 125

RESPIRA

LA TUA VITA ATTIVA, IL TUO TEMPO LIBERO, LE TUE OCCASIONI SPECIALI
CON GEOX SCOPRI IN OGNI MOMENTO LA VOGLIA DI REINVENTARE IL TUO STILE,
NEL PIENO BENESSERE DELLE TECNOLOGIE DELLA TRASPIRAZIONE E DELL'IMPERMEABILITÀ
SEMPRE A TUO AGIO, TUTTI I GIORNI, TUTTA LA VITA



Follow us on

Geox - Respira - are trademarks of Geox Spa International Patent

Scopri ULTRAVIOLET
E acquista la Nuova Collezione
geox.com/ultraviolet

GEOX

INDICE

LE RICETTE DI NOVEMBRE 2014

ANTIPASTI, FOCACCE E TORTE SALATE

Cannoncini salati	14
Cecina con porri e gorgonzola	48
Crostoni profumati con zucca.....	36
Focaccia di ceci con spezie e aromi....	49
Formaggini di yogurt con pinoli, olio extravergine e aromi	64
Grissini	90
Pane ai 5 cereali.....	91

PRIMI

Cannelloni con fontina, crescenza e speck	72
Casoncelli	81
Crema di zucca con gamberi.....	37
Fusilli giganti con radicchio, crema di patate e toma filante.....	72
Gigli con crema di gorgonzola e robiola agli spinaci.....	74
Gnocchi di castagne e ricotta al ragù di coniglio	52
Macco di fave secche	107
Pinci al ragù bianco di anatra.....	118
Quenelle delle mères Lyonnaises....	126
Rigatoni con ragusano, zucca e briciole dorate	74
Riso alla zucca con cioccolato	90
Risotto al pane, burro e alici.....	60
Sformatini di bucatini, caciocavallo e salsiccia.....	72
Spaghetti piccanti con zucca, pancetta e spinacini	36
Tagliolini di meliga con sugo di frattaglie	51
Tortelli alla mantovana con mandorle	35
Trenette con taleggio al rosmarino, noci e crudo	74
Zuppa di ceci e porcini.....	78

SECONDI

Baccalà mantecato illegittimo di Giuseppe Maffioli	12
Boeuf à la Ficelle	29
Bracirole di cinghiale con fagioli... 119	
Carré di agnello con purè di zucca e patate	39
Coscette di quaglia con purè di sedano rapa.....	90
Gallina bollita con farcia di radicchio e salsa agrodolce.....	25

Gran bollito misto alla piemontese ...	27
Lingua di vitello bollita	24
Medaglioni di salmone con porcini ..	78
Mini quiche ripiene di zucca	38
Misto di maiale cu sucu.....	110
Nocette di capriolo, pere al nebbiolo e salsa grand veneur	60
Picanha e tartare di verdure.....	13
Punta di petto con verdure	30
Rotolo di vitello ai funghi.....	78
Stracotto di gancia di vitello	90

PIATTI UNICI

Puccia piemontese	50
Tortino di zucca, amaretti e taleggio...	60
Turbanti di carote	122

CONTORNI, VERDURE, SALSE E RIPIENI

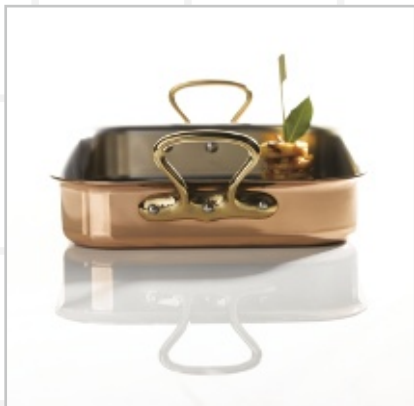
Bagnetto rosso di pomodori	26
Carote al latte e cannella.....	122
Cipolline caramellate.....	91
Cugnà	26
Frittura mista di verdure.....	90
Salsa agrodolce	25
Salsa al cren.....	30
Salsa di peperoni	26
Salsa di uvette e mandorle	24
Salsa pearà.....	24
Salsa verde.....	26
Salsa verde con pomodori.....	24
Sàusa d'Avije (salsa d'api)	26
Scorzonera dorata.....	122
Zucca agrodolce all'uvetta	39
Zucca arrosto al timo e miele.....	40

DESSERT

Bastoncini di castagne con confettura di susine.....	47
Cheesecake alla zucca con zenzero e cannella	41
Dolce di mandorle	102
Dessert alla besciamella	14
Mousse di castagne e salsa di cachi... 105	
'Mpanatigghie	112
Pasta frolla alle nocciole.....	97
Stracchino della duchessa	102
Tarte tatin con zucca alla vaniglia....	40
Torta della duchessa Maria Luigia	96
Torta di riso	102
Torta nera al caffè	101
Zabaione con tortino di nocciole ...	91

INDIRIZZI

- **100FA**, www.100fa.it
- **Aeternum**, www.bialetti.it
- **Alpi**, www.alpiwood.com
- **Arte nel pozzo**, www.artenelpozzo.it
- **Asa Selection distr. da Merito**,
www.asa-selection.com - www.merito.it
- **Atelier Bellinzona**, Tel +39 339 6996730
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Caterina von Weiss**,
www.caterinavonweiss.com
- **Ceramiche Bucci**, www.fonderiabucci.it
- **Così Tabellini**, www.artofpewter.com
- **Dominique Kieffer distr. da Rubelli**,
dominiquekieffer.com - rubelli.com
- **Driade**, www.driade.com
- **Emile Henry**, www.emilehenry.com
- **fiorirà un giardino**,
www.fioriraungiardino.com
- **Fissler**, www.fissler-italia.it
- **Fiseldem**, www.fiseldem.net
- **Guardini**, www.guardini.com
- **Kose Milano**, www.kosemilano.com
- **Kuhn Rikon distr. da Künzi**,
www.ch.kuhnrikon.com - www.kunzi.it
- **La Fabbrica del Lino**,
www.lafabbricadellino.com
- **La Porcellana Bianca**,
www.laporcellanabianca.it
- **La Terra e il Fuoco**,
www.latterraeilfuoco.org
- **Lagostina**, www.lagostina.it
- **Le Stanze della Memoria**,
www.lestanzedellamemoria.it
- **Madame Gioia Home**,
www.madamegioiahome.it
- **Made a Mano**, www.madeamano.it
- **Mamma Rò**, www.mammario.com
- **Marina C.**, www.marinac.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Mikasa distr. da Livellara**,
www.mikasa.com - www.livellara.com
- **Rosenthal Studio-Line**,
www.corporate.sambonet.it
- **Segno Italiano**, www.segnoitaliano.it
- **Serafino Zani**, www.serafinozani.it
- **Society Limonta**, www.societylimonta.com
- **Tescoma**, www.tescomaonline.com
- **Tessitura Toscana Telerie**,
www.tessituratoscantelerie.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Villa d'Este Home Tivoli**,
www.villadestehometivoli.it
- **Villeroy & Boch**, www.villeroy-boch.it
- **Wald**, www.wald.it
- **Weck Jars**, www.mcm-europe.com
- **WMF**, www.wmf.it



bartolini
firenze

i Tecnici della Cucina



OLIO DOP RIVIERA LIGURE

Gustalo. Semplicemente.



AUTENTICO LIGURE

IL COLLARINO GIALLO DEL CONSORZIO DI TUTELA DELL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP RIVIERA LIGURE PORTA SULLA TUA TAVOLA LA GARANZIA DEL TERRITORIO E DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ CONTROLLATO, CERTIFICATO.



CONSORZIO PER
LA TUTELA DELL'OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA D.O.P.
RIVIERA LIGURE



OLIORIVIERALIGURE.IT

UN'INIZIATIVA FINANZIATA DAL
PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
PER LA LIGURIA 2007-2013
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO
SVILUPPO RURALE: L'EUROPA
INVESTE NELLE ZONE RURALI
INIZIATIVA 133 "ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE"





LA PIÙ CONDIVISA

Le sfoglie di mela sono semplici da preparare, eppure sono un dessert di grande effetto. Per realizzarle si utilizzano pochi ingredienti e il procedimento è molto rapido. Seguendo la ricetta sul nostro sito la riuscita è assicurata. Elegante, friabile e sana, questo mese è la ricetta più condivisa.

SORPRESA!
Presto partiranno i giochi di salepepe.it. Basterà registrarsi, creare e personalizzare il vostro profilo: troverete all'interno del sito tante divertenti missioni da portare a termine, per acquisire punti, superare livelli e conquistare medaglie virtuali. Restate collegati per scoprire tutte le novità!



GETTY IMAGES



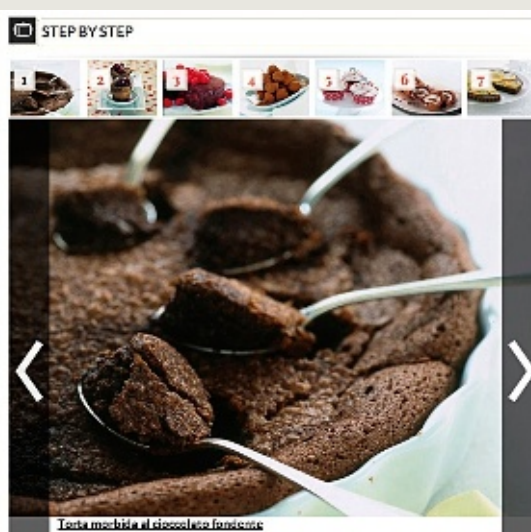
TOP TEN VIDEO NEWS

Sushi, ovvero come tenersi magri e belli mangiando cibi buoni. È la filosofia di Makiko Sano, autrice del libro *In linea con il sushi*. Sale&Pepe l'ha incontrata, intervistata e ha messo online un video, dove la chef giapponese prepara il sushi perfetto passo per passo. Sul nostro sito trovate questa e molte altre news.

Un sito goloso

DESSERT DA FAVOLA, TANTE RICETTE, TRUCCHI DA CHEF, NEWS, INTERVISTE, APPROFONDIMENTI E ORA ANCHE DIVERTENTI GIOCHI DA SCOPRIRE SUL NOSTRO SITO

di Barbara Roncarolo



TUTTO, MA PROPRIO TUTTO SUL CIOCCOLATO

La fava di cacao tritata è davvero amara; però, una volta lavorata per dare più risalto al burro di cacao e miscelata con ingredienti semplici come zucchero o latte, si trasforma in quella delizia assoluta che è il cioccolato. A questo alimento di tradizione antichissima e amato in tutto il mondo sul sito è dedicato uno speciale molto ricco. Trovate tante ricette e videoricette, ma anche box con curiosità storiche e proprietà nutrizionali.

Anche noi abbiamo un testimonial.

Taadaa! Adesso passiamo alle insalate.

Così croccanti e gustose non le hai mai provate. Ogni foglia è un capolavoro che nasce dai nostri campi e arriva in 24 ore in negozio, già pronta da servire. Finalmente puoi perdere la testa per le insalate.

Rucola, Lattughino, Misticanza, Orientali, Valerianella, Riccia, Lattuga, Scarola, Iceberg, Radicchio Rosso, Radicchio Variegato, Cavolo Cappuccio, Spinaci, Erbette e infinite altre, comprese le carote.



INSAL'ARTE

OrtoRomi

Insal'Arte ti aspetta a bordo di

EXPOEXPRESS

UN PERSONAL CHEF A CASA TUA. ACQUISTA, GIOCA E VINCI SU INSALARTE.NET

Regolamento completo disponibile su insalarteconcorsi.it. Concorso a premi valido dal 7 agosto al 24 dicembre 2014. Valore montepremi complessivo 7.930,00 € (iva esclusa/inclusa n.sc.)



La magia del baccalà

MANTECATO CON OLIO E LATTE, COME LO PREPARANO A VENEZIA, DIVENTA UN TESORO DI GUSTO E MORBIDEZZA. PERFETTO CON LA POLENTA

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



Laura Maragliano

Capita di portare come ricordo di viaggio, quasi un souvenir, la memoria gustativa di un piatto. E la voglia di riassaggiarlo preparandolo in casa. Ebbene, il mio baccalà mantecato è frutto di “una quattro giorni” veneziana passata per bacari a gustare “cicheti” e a valutare, per gioco e non per lavoro, la versione migliore di questo tradizionalissimo piatto veneziano che non mangiavo da così tanto tempo. Novembre mi è sembrato il tempo migliore per farvi partecipi di questa bontà cremosa che sembra quasi impossibile possa uscire dalla trasformazione del “pesce bastone”, lo stoccafisso, che i veneti (e solo loro) chiamano baccalà. Il segreto è tutto nella lavorazione energica, con un cucchiaino di legno o una frusta, della polpa lessata, ancora calda, unendo lentamente a filo solo olio nella versione più antica e anche latte in quella derivata dalla cucina ebraica di Venezia. La crema ottenuta, leggera, soffice, omogenea è invenzione dei veneziani ma non solo, è specialità anche di Marsiglia, Nîmes e altre località della Linguadoca, dove si chiama “brandade de morue”, a ricordo che i frammenti di baccalà vanno branditi con forza. Se passate da Venezia andate al Vecio Fritolin e assaggerete una versione eccezionale del mantecato preparata da Daniele Zennaro; se fate un giro tra i bacari dovete provare quella di “da Fiore”, una crema speciale. La ricetta per casa è un tradizionale baccalà mantecato che si chiama illegittimo, non chiedetemi perché, non lo so, ma il suo autore, Giuseppe Maffioli, è stato attore e regista, ma soprattutto un grande gastronomo veneto. Qualcuno se lo ricorderà nella parte dello chef nel film “La grande abbuffata” di cui fu anche consulente culinario. Provate il suo baccalà mantecato e poi servitelo con la polenta che è il complemento perfetto, i francesi che non ce l'hanno accompagnano la brandade de morue con patate bollite o pane tostato. Ma non sanno cosa si perdono.

> segue a pag. 12



BACCALÀ MANTECATO ILLEGITTIMO DI GIUSEPPE MAFFIOLI

PER 6 PERSONE

500 g di stoccafisso ammollato a lungo - 50 g di farina - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 3 spicchi d'aglio - noce moscata - 1 litro di latte - 1 dl di olio extravergine d'oliva delicato - sale - pepe

- **1** Mettete lo stoccafisso in una pentola, copritelo con acqua fredda, portate a bollore e cuocete per 20 minuti. Scolate il pesce, privatelo delle lisce e della pelle e tritatelo con il mixer.
- **2** Raccogliete il composto in un tegame e aggiungete l'olio a filo mescolando. Poi incorporate la farina e quindi 1/2 litro di latte. Cuocete il tutto a fiamma medio-bassa per 15 minuti continuando a mescolare: durante la cottura, unite altro latte caldo fino a ottenere una purea morbida.
- **3** A cottura terminata insaporire il baccalà con una grattata di noce moscata, il prezzemolo, gli spicchi d'aglio divisi a metà e una generosa macinata di pepe. Regolate di sale e lasciate riposare la preparazione per qualche ora per dare ai sapori la possibilità di fondersi. Eliminare gli spicchi d'aglio e servite. L'accostamento ideale è con la polenta abbrustolita ben calda.



Vecchie ricette veneziane consigliano di cuocere a vapore lo stoccafisso in modo che non tocchi mai l'acqua, per non disperdere neppure una briciola di sapore. Altre consigliano di fare un soffritto non tanto abbondante di aglio, cipolla, olio e poi aggiungere il baccalà lessato a tocchetti e cominciare la lavorazione del mantecato. Per questa preparazione sarebbe errato usare un tritatutto perché le fibre del pesce non vanno tritate ma solo sfilacciate. Si conserva in frigo per circa una settimana, se non condito con aglio e prezzemolo.





Il codone e la picanha

Tenero e non costoso, il codone è situato nella parte alta della coscia del manzo. Ottimo alla brace, ma anche brasato o al forno, raggiunge il suo meglio se cucinato alla maniera brasiliana: una sorta di arrosto dal cuore rosa detto picanha. Ecco come procedere. Procuratevi un codone che non sia stato privato del grasso che caratterizza una delle facce del taglio (chiedetelo al macellaio, perché in Italia si è soliti eliminarlo). Massaggiate la carne con un battuto di sale, grosso, rosmarino, aglio e pepe. Irroratela con qualche goccia di salsa Worcestershire e poi spalmate la parte senza grasso con un po' di senape. Piegate la carne nel senso della lunghezza in modo che sia protetta dal grasso, legatela con più giri di spago e lasciatela riposare mezz'ora. Scaldate il forno alla massima temperatura, posizionate la griglia nella parte centrale e sotto di essa disponete una teglia colma d'acqua. Appoggiate la picanha direttamente sulla griglia e cuocetela 15 minuti da un lato e 20 dall'altro. Poi mettete la funzione grill e completate la cottura per 5 minuti girando la carne un paio di volte. Avvolgetela in un foglio di alluminio e fatela riposare per 5 minuti. Tagliatela a fette e servitela con un filo d'olio, pepe e sale grosso pestato. Accompagnate con una tartare di verdure condita con olio, aceto, sale, prezzemolo e tabasco.

Lode al taleggio

A pasta cruda e crosta fiorita, il taleggio ha profumo di sottobosco e sapore delicato, aromatico, appena pungente nelle forme più mature. Un formaggio di origini celtiche e prevalentemente lombardo, che oggi, per essere autentico, devo riportare in etichetta il marchio Dop. In tavola è ideale con frutta fresca, come pere e uva, frutta disidratata o secca, miele di castagno, mostarda di Cremona, confettura di pomodori verdi. Squisito con la polenta, è protagonista di risotti e lasagne, spesso in abbinamento al radicchio o alla zucca. Ottimo in frittate e omelette, gratin e torte salate, è una prelibatezza su crostoni caldi con noci e tartufo nero a lamelle. Si abbina a vini rossi fermi leggeri e profumati, ma anche ad alcuni rossi frizzanti, come la Bonarda. Per un accostamento gourmand, è da provare con uno spumante Brut.



Delizie con la besciamella dolce

Aggiungendo zucchero e uova a una besciamella classica, si ottiene una base perfetta per tanti dolcetti al cucchiaino. Fate sciogliere 100 g di burro in una casseruola, aggiungete 100 g di farina e mescolate a crema con una frusta. Unite 1 litro di latte e 1 bustina di vaniglia e fate addensare. Lasciate intiepidire la besciamella. Poi incorporate 5 tuorli montati con 200 g di zucchero e quindi 5 albumi montati a neve. Versate in 8 stampini un po' di caramello, riempite con la crema preparata e cuocete a bagnomaria in forno a 150° per 1 ora. Lasciate riposare in frigo per una notte. Per qualche golosa vaiazione sul tema, potete aggiungere alla besciamella 100 g di cioccolato fondente o 20 amaretti sbriciolati. Per la versione al caffè, utilizzate solo 700 ml di latte e mescolatelo con 300 ml di caffè ristretto.



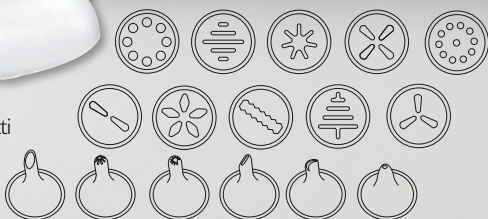
Cannoncini salati

Procuratevi un rotolo di pasta sfoglia rettangolare di 230 g e tagliatela in strisce di 2 cm, a partire dal lato più lungo. Avvolgete ogni striscia a spirale su un cilindretto da cannoncini imburato, sovrapponendo leggermente i bordi. Fate sciogliere sul fuoco 100 g di zucchero con 2-3 cucchiaini di acqua per 2-3 minuti. Spennellate la superficie dei cannoncini con lo sciroppo tiepido. Passate 1 terzo dei cannoncini in semi di sesamo, 1 terzo in semi di papavero e i restanti in una granella di pistacchi. Salate e spolverizzate con poco zucchero. Cuocete i cannoncini sulla placca foderata con carta da forno in forno caldo a 190° per 15 minuti. Lasciateli raffreddare e staccateli dai cilindri. Quindi con una tasca da pasticciere farciteli con una salsa al formaggio: mescolate 250 g di ricotta, con 150 g di caprino, 100 g di robiola, 2 cucchiaini di parmigiano, sale e pepe. Se vi piace, insaporite la crema con un trito di mortadella oppure con un po' di barbabietola tritata e cren in pasta, o ancora, pesto alla genovese e pomodori secchi tritati.

Per creare un capolavoro.



forma biscotti
DELÍCIA
art. 630534



tescoma®

la passione in cucina.



Numero Verde
800777546

Vuoi preparare biscotti come quelli comprati in pasticceria? Ti serve una pistola sparabiscotti! La riempi con l'impasto e lo "spari" direttamente sulla teglia antiaderente, senza imburrarla e senza usare carta forno. Ha 10 diverse trafile per ottenere frolle di qualsiasi forma e 6 bocchette per utilizzarla come pistola decoratrice.

EXPO 2015 EXPR

UN ASSAGGIO DI EXPO MILANO 2015.

TUTTI IN CARROZZA!



ASPETTANDO EXPO MILANO 2015...

I riflettori di tutto il mondo sono già puntati sull'appuntamento più atteso del prossimo anno: **Expo Milano 2015**. Per la prima volta nella storia dell'Esposizione Universale si affronterà un tema caldo che interessa tutta l'umanità, a qualsiasi latitudine: **"Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita"**.

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015 oltre 20 milioni di visitatori arriveranno nel nostro Paese da ogni parte del mondo per imparare a conoscere meglio il cibo, fonte di benessere e di vita, nelle sue molteplici forme. Un sito espositivo che copre oltre 1 milione di mq, composto dai padiglioni dei diversi Paesi partecipanti, innumerevoli aree tematiche e **9 Cluster** per approfondire varietà alimentare che il nostro pianeta ci offre: **riso, cacao, caffè, frutta e legumi, spezie, cereali e tuberi, bio-Mediterraneo, isole mare e cibo, zone aride**. Nei padiglioni dedicati ai Cluster potrai visitare le ricostruzioni di risaie, foreste tropicali, isole, piantagioni: un percorso sensoriale tra suoni e colori, profumi e sapori.

ESS

sale&pepe



IN VIAGGIO CON EXPOEXPRESS: PER SCOPRIRE EXPO MILANO 2015

ExpoExpress è un treno molto speciale creato da Mondadori in collaborazione con Expo e Trenitalia, per portare in mostra i valori di Expo Milano 2015 in un percorso itinerante lungo il bel Paese. Partito da Venezia il 30 agosto, con una madrina d'eccezione,

Ornella Muti, ExpoExpress terminerà il 12 dicembre a Napoli toccando le principali città italiane. In ogni tappa, ExpoExpress fa vivere ai visitatori esperienze uniche di conoscenza e divertimento, legate al tema dell'Esposizione Universale, **"Nutrire il Pianeta,**

Energia per la vita". Incontri e interviste a nutrizionisti, esperti di alimentazione, attrici, stilisti, pedagogisti, e ancora showcooking, casting di moda e make-up sono alcune delle tante attività che si possono vivere a bordo di ExpoExpress.

GRANDI EMOZIONI PER TUTTA LA FAMIGLIA

Ogni carrozza di ExpoExpress è un mix di esperienze da condividere in famiglia.

CARROZZA CASA EXPO per scoprire in anteprima tutti i **valori e le anticipazioni di Expo Milano 2015**.

CARROZZA LIVE EXPO unisce il mondo dei **lifestyle femminili Mondadori** e propone tante occasioni di socialità, di bellezza e moda durante le quali le visitatrici possono entrare in sintonia con le loro testate preferite.

CARROZZA FOOD EXPO porta i visitatori **nel cuore del tema di Expo**, con un'attenzione particolare al cibo e alla nutrizione. Ogni giorno grandi e bambini possono assistere a showcooking e incontri con chef ed esperti di alimentazione, e assistere alla preparazione di golose ricette.





CARROZZA FOOD: LA CUCINA SI FA SHOW

Nella Carrozza Food ogni momento è buono per trasformare la tavola e il cibo in uno show che coinvolge adulti e bambini. Gli chef della scuola di **Sale&Pepe** hanno animato e animeranno le città del tour con entusiasmanti showcooking gratuiti, ispirati ai 9 Cluster di Expo Milano 2015. Anche i bambini si sono cimentati ai fornelli preparando sfiziosi piatti per tutti, grazie al Corso di Cucina per piccoli Chef.

Le varie tappe di ExpoExpress sono anche l'occasione per conoscere ricette e segreti in compagnia di grandi ospiti. A Milano, dove il treno ha fatto sosta il 19 settembre, **Christian Milone** (foto 1), il giovane chef che ha reinventato la paninetteria tradizionale romana, ha proposto la ricetta Tre colori dal libro "Odio Cucinare".

Lo chef **Antonino Cannavacciuolo** (foto 2), pluripremiato con due stelle Michelin e ormai celebre per le sue doti di allegria, passione e istinto, ha presentato la sua speciale ricetta degli Arancini, tratta dal libro "In cucina comando io". On stage anche **Gnam Box** (foto 3), il foodie project nato dalla creatività di due giovani designer, che hanno realizzato per i visitatori la sfiziosa ricetta del Gazpacho di melone.





GUSTO E QUALITÀ

Il cuore pulsante della carrozza Food è la grande plancia cucina, interamente attrezzata con **elettrodomestici Bosch**, il marchio tedesco che celebra il 50° anniversario dalla nascita della sua prima lavastoviglie, presentando la nuova gamma dotata di Zeolite, il sistema naturale di asciugatura ecologico ed economico. A bordo di ExpoExpress si preparano anche ricette stuzzicanti e leggere con le insalate **Insal'Arte**, coltivate e confezionate da **OrtoRomi**, che conferiscono allegria e buongusto ai piatti.



LA SALUTE VIEN MANGIANDO... BENE

A ogni tappa di ExpoExpress, nutrizionisti, dietologi, alimentaristi ed esperti di **Starbene** sono a disposizione del pubblico per far conoscere gli aspetti principali di ogni piatto dal punto di vista del benessere.

Nella carrozza Food, **Giorgio Donegani** (foto 1), esperto di nutrizione ed educazione alimentare, **Carla Lertola** (foto 2), medico specialista in scienza dell'alimentazione, hanno accompagnato gli chef di **Sale&Pepe** nella preparazione di ricette light ma gustose con i loro interventi, spiegando step by step le proprietà benefiche dei vari cibi e dando utili consigli per uno stile alimentare regolare e sano.

Gli appuntamenti "**Starbene incontra**" nella carrozza Live hanno visto anche la presenza di personaggi di spicco, come l'alimentarista **Luca Speciani** (foto 3) e sono stati arricchiti dalla presenza di esponenti della **Lega del Filo D'Oro**, che hanno sensibilizzato il pubblico verso l'importanza del gusto anche per chi non può vedere, sentire, parlare.

L'associazione, nell'anno del suo cinquantesimo anniversario, è partner solidale di ExpoExpress. L'alimentazione è infatti importante per tutti, ma per chi presenta deficit sensoriali, il gusto diventa un prezioso canale aggiuntivo attraverso cui poter conoscere e relazionarsi con il mondo.

NON PERDERE LE PROSSIME TAPPE DI EXPOEXPRESS:

- 01/10 GENOVA P. PRINCIPE
- 11/10 TRIESTE
- 17/10 ROMA TERMINI
- 24/10 TORINO P. NUOVA
- 14/11 BOLOGNA CENTRALE
- 21/11 FIRENZE S. M. NOVELLA
- 28/11 PISA CENTRALE
- 07/12 MILANO P. GARIBALDI
- 12/12 NAPOLI CENTRALE



UNA RICETTA PER LA VITA

In più, c'è un'occasione importante per chi vuole contribuire con il proprio amore per la tavola, al dibattito sul tema dell'alimentazione: partecipare allo showcoking **Una ricetta per la vita**, un'iniziativa realizzata in collaborazione con **WE-Women for Expo**, il network che riunisce donne di tutto il mondo intorno a questa tematica. Ogni settimana viene presentata una ricetta ricca di sapore, ma anche di passione e ricordi, proposta da donne speciali come te.

A Bari **Pierfrancesco Clemente** (foto 1) ha raccontato la sua Norma dell'Avvocato, una variante della pasta alla norma, ricetta di famiglia.

A Milano, invece, **Alessia Faltoni** (foto 2) ha presentato la pasta col pesto melanzane e noci, ispirata ai sapori dell'orto. Segui tutti gli aggiornamenti su **#unaricettaperlavita**.



VIVI IN PRIMA CLASSE L'ESPERIENZA EXPOEXPRESS

Entra nel mondo dei femminili Mondadori. Nella Carrozza Live puoi partecipare ai casting delle donne vere di **Donna Moderna**: potresti diventare protagonista di un servizio fotografico sulla rivista. Fatti bella con l'aiuto di **Bionike**, tra le aziende leader nella dermocosmesi in farmacia. I consulenti di immagine Bionike eseguono make-up personalizzati con i prodotti **Defence Color**, una linea completa dedicata a tutti i tipi di pelle, anche le più sensibili.

Con **Donna Moderna**, inoltre, puoi raccontare il tuo sogno nel cassetto e seguire quello di tante altre donne e uomini come te, impegnati nella realizzazione dei propri desideri. Registra il tuo video che potrai vedere sul sito sognipossibili.donnamoderna.com.

Con **Grazia** puoi scoprire come mixare facilmente il food e il fashion, e assistere agli incontri con ospiti d'eccezione: grandi nomi dello spettacolo e della moda, ambasciatori e ambasciatrici di Expo e WE-Women For Expo, spesso introdotti da **Chiara Lorenzutti** conduttrice di **Radio R101**. Tra gli altri spiccano **Ornella Muti** (foto 1), madrina della tappa di Venezia e **Elio Fiorucci** (foto 2) ospite d'onore a Milano.

Condividi con **TuStyle** i tuoi pensieri e propositi partecipando all'iniziativa What Women Share. Cerca il team di TuStyle e fatti fotografare. Potrai vedere la tua foto pubblicata e conoscere cosa hanno condiviso le altre donne su whatwomenshare.tustyle.it.

Seguici su **#WhatWomenShare**.



Segui tutte le anticipazioni e i reportage su expo-express.info • **#expoexpress** • **#unaricettaperlavita**

Un evento
promosso da

GRAZIA

TUSTYLE

DONNA
MODERNA

Starbene

sale&pepe

In collaborazione con
Elettrodomestici



BOSCH

Bionike

Make-Up

INSAL'ARTE
@ricRomi

Food Partner

R101

Radio Partner



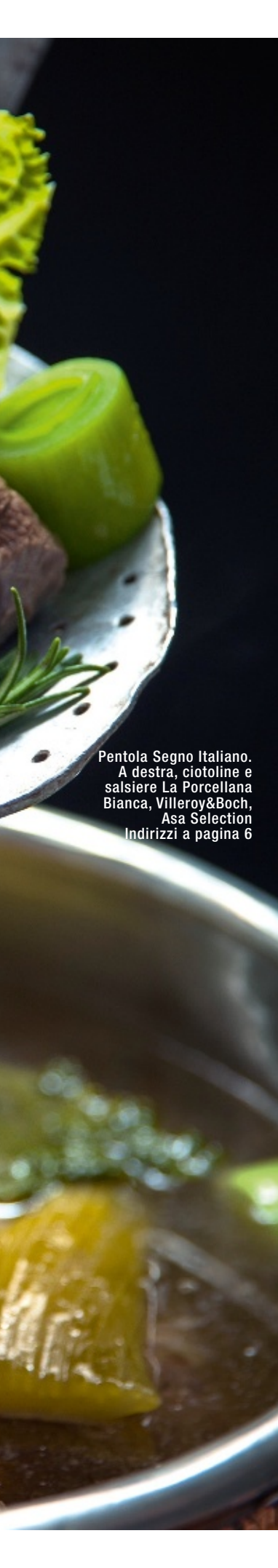
lega del filo d'oro

Partner Solidale

Si ringraziano:



Il bollito e le sue salse



FELICITÀ CONVIVIALE, GOLOSITÀ, MITO. DALL'INIMITABILE VERSIONE PIEMONTESE ALLA SEMPLICE GALLINA LESSA, GODETEVELO CON INTINGOLI, MOSTARDE, BAGNETTI E VERDURE

a cura di Alessandro Gnocchi, testi di Mariarosa Schiaffino ricette di Antonella Pavanello, foto di Adriano Brusaferrì, styling di Alessandro Pasinelli Studio

Cuocere le carni in acqua aromatizzata da ortaggi e odori per ammorbidirla e renderla pronta al morso e al palato sembra un processo elementare. Invece, la storia dice che i primi uomini, dopo che Prometeo donò loro il fuoco, misero cosce, stinchi e filetti degli animali catturati sulle braci, ad arrostiti. Il bollito sembrò, almeno fino a Carlo Magno, cibo inadatto a re, imperatori, nobili che preferivano esibirsi nei banchetti con carni più sanguinolente, simbolo di potenza e virilità. Furono i Germani a rendere il bollito e il brodo, prezioso liquido di cottura, cibi importanti, subito diffusi in Francia (con il classico pot-au-feu), Inghilterra, Paesi nordici e, in Italia, soprattutto nell'area padana e veneta dove l'allevamento bovino è sempre stato sviluppato. Per accompagnare le carni nacquero così tanti condimenti, salse e intingoli da farne un piatto ricchissimo, perfetto per la convivialità. Niente di meglio per i pranzi festivi, dove ognuno può scegliere gli elementi e gli accordi preferiti. Curiosità: bollito e lessa sono sinonimi? In teoria sì, ma per convenzione si è deciso di chiamare bollito il risultato di una cottura in cui le carni vengono messe in pentola quando l'acqua è sul punto di ebollizione, in modo da ridurre la fuoriuscita degli umori e avere un risultato a tutto sapore. Il lessa si ha invece quando, volendo ottenere un brodo eccellente, si mette a cuocere la carne a freddo. Nella parlata comune, però, la denominazione tradizionale resta: in Toscana sarà sempre lessa, in Piemonte e Liguria sempre e comunque bollito.

> segue a pag. 25

Pentola Segno Italiano.
A destra, ciotoline e
salsiere La Porcellana
Bianca, Villeroy&Boch,
Asa Selection
Indirizzi a pagina 6



LINGUA DI VITELLO BOLLITA CON 3 SALSE

PER 4 PERSONE

1 lingua di vitello da 1 kg circa -
1 cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano con le foglie - 2 foglie di alloro -
1 spicchio d'aglio - 4 chiodi di garofano

- 1 Lavate e spazzolate la lingua sotto l'acqua corrente. Mettetela a bagno in acqua fredda per un paio d'ore cambiando l'acqua 3 o 4 volte. Trasferite la lingua in una pentola capiente, copritela di acqua fredda e unite tutte le verdure pulite e gli odori. Mettete la pentola sul fuoco, portate a ebollizione e lasciate sobbollire dolcemente, a pentola coperta per circa 2 ore e 15 minuti.
- 2 Scolate la lingua (tenendo da parte il brodo per la preparazione della salsa di uvette mandorle) e immergetela in acqua molto fredda; spellatela ed eliminate le "radici" alla base. Tagliatela a fette e servitela tiepida (o, se preferite, fredda) accompagnata dalle salse.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 2 ore e 15 minuti ● 275 cal/porzione

SALSA PEARÀ

In una casseruola, fate fondere 50 g di midollo con 50 g d'olio extravergine d'oliva; unite 100 g di pane grattugiato, mescolatelo bene e lasciatelo tostare per qualche minuto.

Diluite gradatamente con 1 litro di brodo caldo mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi e lasciate sobbollire dolcemente per 1 ora mescolando di tanto in tanto e aggiungendo poco brodo, se la salsa tende ad asciugarsi troppo. A fine cottura, regolate di sale e condite con una generosa macinata di pepe (almeno un cucchiaino colmo). Se vi piace insaporite la salsa con 50 g di grana grattugiato.

SALSA DI UVETTE E MANDORLE

Tritate 1 cipolla piccola e fatela stufare in una casseruola con 40 g di burro; dopo qualche minuto, unite 40 g di uvetta e 40 g di mandorle a lamelle, lasciatele dorare leggermente e, dopo un paio di minuti, aggiungete 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro e bagnate con 1 dl di aceto bianco. Mescolate, aggiungete 1 dl di vino liquoroso tipo Madera e 1,5 dl di brodo di cottura della lingua. Proseguite la cottura per 3 o 4 minuti, in modo che la salsa si addensi un po'; salate, pepate e togliete dal fuoco. Servitela tiepida o fredda.

SALSA VERDE AI POMODORI
Scottate 4 pomodori ramati in acqua bollente per 1 minuto, spelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Riuniteli in un mixer con 100 g di foglie di prezzemolo, 4 acciughe sott'olio, 1 cucchiaino di capperi sott'aceto, 50 g di mollica e frullateli unendo a filo 2 dl di circa d'olio extravergine d'oliva fino a ottenere la consistenza di un pesto fluido. Salate e, se vi piace, regolate l'acidità aggiungendo eventualmente un po' di aceto.



> segue da pag. 23

Stuzzicanti compagnie delle salse

I ristoranti che hanno riscoperto questo piatto dedicandogli serate o pranzi speciali fra autunno e inverno, propongono nel menu il “carrello dei bolliti”. Lo fa, per esempio, “Il Sam-buco”, tempio della cucina di pesce a Milano, che il lunedì offre ai carnivori un sontuoso mix di almeno 12 tagli fra la tradizione emiliana e quella piemontese.

In casa, non è piatto da tutti i giorni perché richiede tempo, ma è una risorsa sicura. Di solito ne avanza tanto da poter creare un altro secondo, magari coprendo la carne affettata con salsa tonnata o passandola in padella con cipolla e pomodoro

come si fa a Firenze, o ancora trasformandola in polpette. In più, c'è il brodo, pronto per un vero risotto, una corroborante minestra e per i mille usi in cui ci aiuta a sciogliere, allungare, vivificare. La cottura è lenta, ma intanto si possono preparare le salse. Forse, la più conosciuta è quella verde, un capolavoro che viene dal medioevo preparato con prezzemolo, uovo sodo, acciughe, aceto, olio, aglio, peperoncino: richiede solo pazienza e dà gioia a occhi, naso e bocca. Poi ci sono il bagnetto rosso, la salsa d'api, la pearà... Oppure stuzzicanti compagnie dolci come la cugnà, agrodolci come la mostarda di Cremona o di Mantova, piccanti come quella al cren.

> segue a pag. 30

GALLINA BOLLITA CON FARCIA DI RADICCHIO E SALSA AGRODOLCE

PER 4 PERSONE

1 gallina padovana da 2 kg pulita e fiammeggiata - 400 g di radicchio trevigiano - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 150 g di grana grattugiato - 40 g di pangrattato - 2 uova - 1 spicchio d'aglio - 1 cipolla - 2 carote - 1 costola di sedano con le foglie - sale grosso - sale fino - pepe in grani

- **1** In una grossa pentola, mettete 5 l d'acqua con lo spicchio d'aglio, la cipolla, le carote, la costola di sedano privata dei filamenti, qualche grano di pepe e una manciata di sale grosso. Mettete la pentola sul fuoco e portate a ebollizione. Nel frattempo, mondate il radicchio, lavatelo e asciugatelo perfettamente (se rimane bagnato, il ripieno risulta troppo molle).
- **2** Frullate il radicchio o tritatelo molto finemente, trasferitelo in una ciotola e mescolatelo con il pangrattato, il grana, il prezzemolo, le uova, sale e pepe. Impastate bene tutti gli ingredienti in modo da ottenere un composto omogeneo e farcite la gallina. Cucite bene le due estremità della gallina per evitare la fuoriuscita della farcia durante la cottura e immergetela nella pentola con l'acqua in ebollizione.
- **3** Lasciate sobbollire dolcemente a pentola coperta per circa 3 ore. Scolate la gallina, porzionatela e servitela con il ripieno, la salsa agrodolce e mostarda di frutta.

MEDIA

● Preparazione 40 minuti ● Cottura 3 ore ● 900 cal/porzione

SALSA AGRODOLCE

Scaldare 1/2 dl d'olio extravergine d'oliva con 50 g di burro, unite 2 cucchiai rasi di pangrattato e fatelo tostare per 2 minuti, quindi unite 1 cucchiaio colmo di zucchero, 4 acciughe sott'olio stemperate con 4 cucchiai di aceto balsamico e 1,5 dl di salsa di pomodoro. Lasciate cuocere dolcemente per 10 minuti unendo un po' di brodo se la salsa tende ad asciugarsi troppo. A cottura ultimata, salate, pepate, unite 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e rifinite con un filo d'olio.



Piatto in vendita da Le Stanze della memoria, bottiglia in vendita da Atelier Bellinzona, impiallacciatura Alpi. Nell'altra pagina, foto piccola: cucchiaio Così Tabellini; foto grande: impiallacciatura Alpi, sottopiatto fiorirà un giardino®, piatto e ciotole Così Tabellini, posate Atelier Bellinzona. Indirizzi a pagina 6

1 - BAGNETTO ROSSO DI POMODORI

Scottate 1 kg di pomodori maturi, spelateli, privateli dei semi, tritateli grossolanamente e metteteli a cuocere in una casseruola.

Tritate anche 1 cipolla piccola (o 2 cipollotti), 1 carotina, 1 gambo di sedano, 2 spicchi d'aglio, 1/2 peperone rosso, 1/2 peperoncino piccante e 4 acciughe salate pulite e diliscate. Unite il trito ai pomodori e proseguite la cottura per circa 1 ora regolando di sale. A cottura ultimata, passate tutto al mixer o al passaverdura, diluite con 1/2 dl d'olio extravergine d'oliva, regolate di sale, pepate e profumate con un trito di prezzemolo, salvia e timo. Potete servir il bagnetto tiepido o freddo.

2 - CUGNÀ

Mettete 2 l di mosto d'uva (dolcetto oppure nebbiolo) in una casseruola e fatelo ridurre della metà a fuoco molto basso; poi unitevi 300 g di mele, 1 mela cotogna e 100 g di pere Martin Sec tutte sbucciate e tagliate a dadini abbastanza piccoli. Proseguite la cottura per 2-3 ore, finché il composto non avrà raggiunto la consistenza di una confettura piuttosto morbida; unite 50 g di nocciole tostate e tritate, mescolate bene e invasate la salsa a caldo come per una confettura. Si conserva al fresco e, dopo l'apertura, va consumata in pochi giorni.

3 - SÀUSSA D'AVIJE (SALSA D'API)

Tritate finemente oppure pestate nel mortaio 50 g di gherigli di noce. A parte, stemperate 1 cucchiaino colmo di senape in polvere con 1 cucchiaino di aceto e 1 cucchiaino di brodo caldo. Scaldate 125 g di miele millefiori a bagnomaria, versatelo sui gherigli di noce e mescolatelo con la soluzione di senape. Fate riposare la salsa prima di servirla.

4 - SALSA DI PEPERONI

Tritate finemente 1 cipolla e fatela rosolare con 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e 2 foglie di alloro. Dopo qualche minuto, unite 2 pomodori e 2 peperoni rossi puliti e tagliati a dadini. Regolate di sale e, dopo 30 minuti, passate tutto al passaverdura. In un pentolino a parte, fate fondere 50 g di burro con 50 g di farina; dopo qualche minuto diluite con 2,5 dl di brodo caldo mescolando per non formare grumi in modo da ottenere una vellutata piuttosto densa. Cuocete per 5 minuti, poi unite la salsa di pomodori e peperoni. Cuocete per altri 2 minuti e togliete dal fuoco. Servite la salsa tiepida o fredda.

5 - SALSA VERDE

Riunite in un mixer 100 g di prezzemolo pulito, lavato e asciugato, 2 spicchi d'aglio sbucciati, 4 acciughe salate pulite e diliscate, 1 o 2 tuorli di uovo sodo, 1 cucchiaino di capperi sott'aceto sgocciolati e 100 g di mollica di pane ammolata nell'aceto e strizzata e 1 pezzetto di peperoncino piccante. Azionate il mixer unendo a filo 1 dl circa d'olio extravergine d'oliva fino a ottenere la consistenza di un pesto. Regolate di sale e di aceto e servite. Se vi piace, potete aggiungere anche qualche foglia di altre erbe aromatiche (menta, erba cipollina ed erba di San Pietro) e dei cetriolini sottaceto tritati.

Tagliere e cucchiaini in vendita da Atelier Bellinzona, piatti in vendita da Le stanze della memoria, impiattellatura Alpi. Indirizzi a pagina 6





GRAN BOLLITO MISTO ALLA PIEMONTESE

PER 18 PERSONE

400/500 g di tenerone o coppa (polpa di collo) -
400/500 g di scaramella (pancia o costato) -
400/500 g di punta di petto - 400/500 g di fiocco di
punta o cappello del prete - 400/500 g di muscolo di
coscia - 400/500 g di muscoletto - 400/500 g di spalla -
1 lingua di manzo - 1 testina di vitello - 1 zampino -
1/2 coda di manzo - 1 gallina pulita e fiammeggiata -
1 rollata da circa 700 g - 1 cotechino da circa 700 g -
4 carote mondate - sedano con le foglie lavato - 4
cipolle sbucciate - 8 spicchi d'aglio - 4 mazzetti
guarniti (alloro, timo, prezzemolo, salvia, rosmarino) -
chiodi di garofano - sale grosso - pepe nero in grani

● **1** Riempite d'acqua 4 pentole capienti; in ciascuna pentola aggiungete 1 carota, 1 costola di sedano con le foglie, 1 cipolla steccata con 2 chiodi di garofano, un paio di spicchi d'aglio, 1 mazzetto guarnito, qualche grano di pepe nero e una piccola manciata di sale grosso. Ponete le pentole sul fuoco, portate a ebollizione e fate sobbollire per 15 minuti poi unite i primi 7 tagli di carne nella pentola più grande, la lingua nella seconda pentola, la testina e lo zampino nella terza, la gallina, la coda e la rollata nella quarta.

● **2** Riportate a ebollizione, quindi abbassate al minimo la fiamma e proseguite per circa 3 ore a pentole coperte e avendo cura di schiumare spesso il brodo all'inizio della cottura. Nel frattempo bucate il cotechino in più punti, avvolgetelo in un telo bianco sottile e legatelo a caramella, mettetelo in una pentola e copritelo d'acqua senza salarla. Ponete la pentola sul fuoco, portate a ebollizione, abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 2 d'ore a pentola coperta.

● **3** A cottura ultimata scolate la lingua, privatela della pelle, eliminate i nervi alla base e tagliatela a fette. Affettate anche la testina e la rollata e disossate lo zampino. Togliete il cotechino dal telo, privatelo della pelle e affettatelo. Tagliate a pezzi la gallina. Disponete i pezzi di carne interi o affettati su grossi piatti da portata bagnandoli col brodo caldo in modo che non si asciugano e non si raffreddino rapidamente e serviteli accompagnati dalle salse, dalle verdure lessate e, se vi piace, da mostarda di frutta. Portate in tavola anche del sale grosso per spolverizzare la carne e alcune tazze di brodo caldo per accompagnare il tutto. Poiché è complesso cuocere in casa tutti i tagli di carne e gli ammenicoli contemporaneamente, potete scegliere solo quelli che preferite e cuocerli seguendo le indicazioni della ricetta; oppure, potete cuocerli in tempi diversi e di rimettere brevemente nel brodo caldo i pezzi già cotti per riportarli in temperatura. È importante che tutte le carni siano servite molto calde quindi, a cottura ultimata, conservatele nel brodo fino al momento di portarle in tavola.

DIFFICILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 5 ore
● 900 cal/porzione



MARCATO DESIGN

Marcato Biscuits:
il piacere dei biscotti fatti
in casa come una volta.
Design e funzionalità,
creatività e tecnologia,
qualità e innovazione, dal 1930.

www.marcato.it

BOEUF À LA FICELLE

PER 4 PERSONE

800 g di filetto di manzo - 2 dadi di carne - 1 mazzetto guarnito - 2 porri - 3 carote - 5 scalogni - 5 costole di sedano - 4 rape bianche - erbe aromatiche miste (menta, basilico, maggiorana) - senape - sale grosso - pepe in grani

● **1** Legate il filetto lasciando 2 giri di corda più lunghi in modo da poter appendere la carne al manico di un cucchiaino di legno. Riempite una pentola ovale con 2 l d'acqua; unite i dadi, il mazzetto guarnito, 1 porro tagliato a pezzi, 1 carota, 1 scalogno sbucciato e 1 costola di sedano; aggiungete qualche grano di pepe e una manciata di sale grosso. Ponete la pentola sul fuoco e quando l'acqua raggiunge l'ebollizione lasciate sobbollire per circa 15 minuti.

● **2** Nel frattempo, tagliate a pezzi le rape, le carote e le costole di sedano rimaste, poi, con un coltellino affilato, modellatele in modo da ottenere la forma di grosse olive; tagliate il porro rimasto a tronchetti di 2 o 3 cm e sbucciate gli scalogni rimasti. Cuocete tutte queste verdure al vapore per circa 15 minuti lasciandole leggermente al dente, poi conservatele al caldo.

● **3** Immergete il filetto nel brodo in ebollizione appoggiando il cucchiaino di legno sul bordo della pentola in modo che la carne appesa al manico sia completamente coperta dal brodo, ma non tocchi il fondo e lasciatela cuocere 15 minuti, se vi piace al sangue, o 20 minuti se la preferite più cotta.

● **4** Estraete la carne dal brodo, lasciatela riposare qualche minuto, quindi tagliatela a fette spesse. Distribuite 2 fette di carne in ogni piatto, aggiungete qualche verdurina al vapore e bagnatele con un mestolo di brodo caldo. Decorate con foglioline di erbe aromatiche e servite accompagnando con la senape.

MEDIA ● Preparazione 40 minuti

● Cottura 50 minuti ● 000 cal/porzione



SONTUOSITÀ MONFERRINA

Mariuccia Ferrero, del ristorante San Marco, opera a Canelli (AT), nel Monferrato. Chef stellata, il suo locale è un tempio della tradizione.

Com'è il suo bollito?

Quello dell'Astigiano è meno ricco del gran bollito misto piemontese, ma per tradizione dev'essere almeno per 12 persone. Cinque tagli e tre salse è il minimo, ma di più è meglio. Scaramella, muscolo di coscia, cappello del prete, più i cosiddetti "amennicoli", cioè lingua, musetto, testina, coda. Poi ci vogliono la gallina e anche il cotechino.... Poi, a dicembre, largo al cappone.

E le salse?

Immane la verde, poi bagnetto rosso, mostarda di Cremona, la nostra cugnà, a base di mele cotogne, mosto, noci... lo amo in particolare l'antica salsa d'avije, cioè delle api, con miele, noci, nocciole, senape in polvere, brodo. Ottima la mostarda d'uva, fior di mosto colato, con spezie, noci, nocciole, mele e pere Martin Sec. Importanti sono le verdure: patate, spinaci, funghi trifolati, cipolle in agrodolce... e poi, servo una tazza di brodo a testa.

Un piatto impegnativo...

Noi lo proponiamo in serate speciali, in genere nel fine settimana.

Piatto in peltro e piastrella in vendita da Le stanze della memoria, il piatto bianco e bicchiere in vendita da Atelier Bellinzona, posate e tovagliolo fiorirà un giardino, impiallacciatura Alpi. Indirizzi a pagina 6



SALSA AL CREN
Lavate e sbucciate 200 g di radice di rafano, grattugiatela finemente e trasferitela in una ciotola. Conditela con 8 cucchiaini di aceto, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, sale e mescolatela bene. Lasciatela riposare al fresco fino al momento di servire.

Piatto in vendita da Atelier Bellinzona, ciotola e cucchiaino Così Tabellini, ciotolina Mamma Rò, impiattacciatura Alpi. Indirizzi a pagina 6

PUNTA DI PETTO CON VERDURE

PER 4-6 PERSONE

1,5 kg di punta di petto -
4 foglie di alloro - 4 chiodi di garofano - sale - 1 cucchiaino di pepe in grani -
per accompagnare: 1 piccolo cavolo verza - 2 rape - 2 carote - 4 piccole patate rosse - 2 piccole barbabietole cotte - senape in grani - salsa al cren - sale grosso

- **1** In una pentola capiente, portate a ebollizione abbondante acqua salata aromatizzata con grani di pepe, l'alloro e i chiodi di garofano. Una volta raggiunta l'ebollizione, immergetevi la punta di petto, fate riprendere il bollore, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura a fiamma bassa per circa 3 ore.
- **2** Una volta cotta, togliete la carne dalla pentola e tenetela in caldo; mettete nel brodo le patate lavate con la buccia e, dopo 10 minuti le carote e le rape sbucciate; dopo altri 10 minuti unite il cavolo verza tagliato in quarti e fate cuocere per altri 10 minuti, quindi togliete tutte le verdure con una schiumarola.
- **3** Tagliate la carne a fette spesse e mettetela su un piatto da portata. Circondatela con le verdure cotte e con le barbabietole sbucciate e tagliate a spicchi. Bagnate tutto con un mestolo di brodo caldo e spolverizzate la carne col sale grosso. Servite il bollito accompagnato dalla salsa al cren, senape in grani e una tazza di brodo caldo.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 3 ore e 30 minuti
- 475 cal/porzione

> segue da pag. 25

I tagli giusti e gli "ornamenti"

Per un risultato sicuro occorrono carne di buona qualità e ben frollata, ma anche i tagli adeguati. In Piemonte si utilizzano ben sette tagli più sette "ornamenti", con un impegno non sempre riproducibile. Un bollito che si rispetti deve comunque proporre tre varietà basilari: manzo, vitello, pollo. In più, una nota morbida di carne di maiale: in primis cotechino, oppure zampone, guancia, spalla. Biancostato, stinco, fiocco disossato, ganascino, cappello del prete, testina, gallina, lingua sono gli elementi consigliati dal noto macellaio milanese Ercole

Villa. In ogni caso anche la sola gallina o il mitico cappone, se sono di ottima qualità, reggono la scena. Con un giro di extravergine e un paio di salsine si serve un cibo semplice e succulento. In tavola non deve mancare il sale grosso, che va messo sulla carne affettata trasversalmente alle fibre e innaffiato con poco brodo. Oltreconfine, invece, i bolliti possono essere di solo filetto bovino (boef à la ficelle), con il pollo (petite marmite), lardo e salsiccia (cocido spagnolo) e accompagnati con cavolo, rape, barbabietole, ceci e salse varie. Forti, piccanti o speziati per accendere il piacere carnale...



FRANTOIO DI SANTA TÈA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426

I DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

① Tappo dosatore,
POCHE GOCCE ESALTANO
IL GUSTO DI OGNI PIATTO
ED EVITA INUTILI SPRECHI,
e Antiriempimento,
PIÙ SICUREZZA E GARANZIA
PER I NOSTRI CLIENTI.

② Bottiglia
ESCLUSIVA, PERSONALIZZATA
IN vetro scuro
PER PROTEGGERE L'OLIO
DALLA LUCE EVITANDONE COSÌ
L'OSSIDAZIONE E MANTENENDO
INALTERATO IL SAPORE.

③ Selezione di
olive verdi
DI VARIETÀ PREVALENTE MORAILO
E FRANTOIO RACCOLTE ANCORA
FRESCHE GRAZIE AD UN CONTROLLO
DIRETTO E COSTANTE IN CAMPO.



④ La frangitura
LE OLIVE SONO FRANTE CON GLI ESCLUSIVI
METODI ESTRATTIVI DEL FRANTOIO DI
SANTA TÈA, MACCHINARI PROGETTATI E
BREVETTATI DALLA FAMIGLIA GONNELLI.

⑤ L'olio
PRODOTTO E CONSERVATO IN ASSENZA
DI OSSIGENO E SOTTO AZOTO, COSÌ DA
PRESERVARE LA NATURALE FRESCHEZZA,
COME APPENA FATTO.

⑥ Il Frantoio
di Santa Tèa
FONDATO NEL 1426. IL FRANTOIO PIÙ
ANTICO DI ITALIA, SI TROVA IN PIENA
CAMPAGNA TOSCANO, VICINO FIRENZE.

⑦ La Famiglia
Gonnelli
ACQUISTÒ IL FRANTOIO DI SANTA TÈA
NEL 1585 E NEL 1962 COLLAUDÒ LA PRIMA
CENTRIFUGA AL MONDO.
DA ALLORA LA FAMIGLIA SI DEDICA ALLA
MIGLIOR PRODUZIONE ARTIGIANALE DI
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

PER NOI L'OLIO È SIMBOLO DI UN'ARTE DELICATA E ANTICA CHE TI REGALA INFINITE SFUMATURE AD OGNI ASSAGGIO.
PER QUESTO SEGUIAMO DIRETTAMENTE 64.000 OLIVI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA IN TOSCANA E TUTTA LA PRODUZIONE AVVIENE NEL NOSTRO FRANTOIO.

GONNELLI 1585

Artigiani dell'Olio

WWW.GONNELLI1585.IT



Ma dove vai se il salame non è Clai?

Da oltre 50 anni amiamo la nostra terra con i gesti sapienti della tradizione contadina.

Alleviamo i nostri capi nel rispetto della natura.

Lavoriamo le carni con la passione dei nostri padri.

Così nasce Clai, il salame a completa filiera integrata.

L'eccellenza della nostra terra per il vostro piacere.



A PROPOSITO DI VINO

ETICHETTE E ABBINAMENTI, I CONSIGLI DEL SOMMELIER

Vince il rosso

QUELLO AVVOLGENTE E MATURO SPOSA
L'OPULENZA DEL BOLLITO MISTO. PER GALLINA
E CAPPONE IL ROSSO È ENERGICO E TANNICO

a cura di Monica Pilotto, testi di Sandro Sangiorgi

ROSSI TESI PER I BOLLITI MISTI

Autunno e inverno sono le stagioni in cui si prova più intensamente il desiderio per il bollito. Un carrello sontuoso di carni saporite, con parti "nobili" e altre meno - che però sono spesso le migliori - diventa il piatto unico di una domenica novembrina. In questi casi ci vuole un rosso teso e avvolgente, opulento, capace di attaccare la lingua con delicatezza e di proseguire con autorità per contenere la sensazione grassa. Il più accreditato è il Valpolicella Superiore, non importa se della zona classica o di quella più estesa, giacché in entrambe acquisisce equilibrio e spessore quando le uve corvina, corvinone, rondinella e molinara sono selezionate con cura. Il Valpolicella è versatile e non fatica a sposare la variegata ricchezza del bollito misto, in particolare se prevale la carne di manzo, sulla quale il rosso veronese mette in gioco la propria peculiare signorilità. Inoltre la morbidezza generata dalla maturità degli acini lo rende adatto a fondersi con i sapori pungenti delle salse.

IL POLLAME LI VUOLE CORPOSI

Ci affidiamo a una Barbera decisa e rampante, dall'acidità micidiale e dal corpo solido, per governare gallina e cappone sulle quali il rosso astigiano-monferrino fa valere la sua tagliente incisività cosicché queste specialità possono donare le loro differenti consistenze lasciando un piacevole senso di pulizia. Il piacentino Gutturino, energico e vinoso, è tra i rossi migliori per il pollame nobile in virtù di una viscerale terrosità odorosa, così utile sui radicali profumi di oca, anatra, ecc., e di un tannino serrato che governa carni tese e dense. La scelta di rossi settentrionali è motivata dall'origine di molte ricette e dalla loro cottura. Per le carni di tradizione meridionale, come la pecora bollita, si addice un Aglianico, campano o lucano, protagonista di un confronto acceso. Non è raro trovare alcuni Champagne maturi e complessi accostati a un bollito misto, mentre la sola lingua di vitello dà a vini bianchi come il Pinot Grigio friulano o il laziale Marino l'occasione di spezzare la consuetudine del vino rosso.



AGLIANICO LE FOLE

Cantina Giardino, Ariano Irpino (AV), 0825 873084; 15 €.
La provincia di Avellino è terra di Aglianico, vitigno che trova espressioni credibili anche fuori Taurasi, sua zona di elezione. Come questo rosso esuberante, da misurare sulla materia ricca e variegata del bollito misto alla piemontese (pag. 27).

BARBERA D'ASTI ASINOI

Azienda Carussin, San Marzano Oliveto (AT), 0141 831358; 11 €.
Barbera schietta e gagliarda che riassume lo stretto costume monferrino, a cominciare da quella viva solidità molto preziosa quando si tratta di amministrare la ricchezza della carne di gallina e rispettare l'equilibrio della farcia (pag. 25).

MACCHIONA ROSSO

La Stoppa, Rivergaro (PC), 0523 958159; 18 €.
Da uve Barbera e Bonarda nasce il rosso piacentino Macchiona, patrimonio di una terra viva e di una vinificazione rispettosa e spontanea, dall'eleganza serena e versatile, perfetta con la lingua di vitello e le sue salse (pag. 24).

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE CAMPORENZO

Monte Dall'Ora, San Pietro In Cariano (VR), 045 7704462; 15 €.
Unisce il rigore di una viticoltura naturale alla bellezza del terroir di Castelrotto, avvolge nei profumi ed esibisce un sapore prolungato: il suo portamento maturo è perfetto per il boeuf alla ficelle e per il bollito del New England (pag. 29).

Zucca

NEI RIPIENI, COME FARCITURA PER TORTE DOLCI
O SALATE, NELLE VELLUTATE O NEL SUGO
DELLA PASTASCIUTTA... SONO MILLE I RUOLI CHE
LA PRIMA ATTRICE D'AUTUNNO SA INTERPRETARE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Silva Cavallin, foto di Stefano Scatà,
styling di Marialuisa Gardiman, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



TORTELLI ALLA MANTOVANA CON MANDORLE

PER 4 PERSONE

1 kg di polpa di zucca - 100 g di amaretti - 150 g di mostarda mantovana
- 100 g di parmigiano grattugiato - 80 g di pangrattato - 300 g di farina
- 3 uova - 100 g di burro - 2 cucchiaini di pistacchi tritati - 2 cucchiaini
di mandorle a lamelle - qualche foglia di salvia - noce moscata - sale

- **1** Tagliate la zucca a pezzetti, cuocetela a vapore per 30 minuti e passatela al setaccio. Tritate gli amaretti e la mostarda. In una ciotola mescolate la zucca, gli amaretti, la mostarda, il pangrattato, il parmigiano, un po' di noce moscata e un pizzico di sale. Coprite a fate riposare in frigo per una notte.
- **2** Disponete la farina a fontana, unite le uova e un pizzico di sale e lavorate la pasta per 10 minuti. Avvolgetela con pellicola per alimenti e mettetela in frigo per almeno 30 minuti.
- **3** Tirate la pasta in una sfoglia sottile e tagliatela a strisce larghe circa 12 cm. Disponete su ognuna una fila di palline di ripieno: devono essere grandi come una noce e vanno disposte a 2 cm da un bordo della striscia e a 6 cm l'una dall'altra. Ripiegate la sfoglia sulle palline e premete intorno al ripieno. Tagliate i tortelli con la rotella ondulata e fateli asciugare per un'ora prima di cuocerli.
- **4** Intanto, tostate i pistacchi e le mandorle in un padellino con pochissimo olio. Fate sciogliere il burro con la salvia. Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, scolateli con un mestolo forato e conditeli con il burro fuso e la frutta secca tostata.

MEDIA

● Preparazione 1 ora + riposo ● Cottura 2-3 minuti ● 800 cal/porzione



CROSTONI PROFUMATI

PER 4 PERSONE

600 g di polpa di zucca - 4 fette di pane casereccio - 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato - 1 cipolla rossa - qualche foglia di salvia - 1 spicchio d'aglio (facoltativo) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tagliate la zucca a tocchetti. Affettate finemente la cipolla e fatela rosolare in una padella con 2 cucchiaini di olio. Unite la salvia e, dopo 1 minuto, la zucca e un po' d'acqua. Salate, pepate e cuocete con il coperchio finché la zucca sarà quasi disfatta. Se necessario, aggiungete altra acqua.
- **2** Fate abbrustolire il pane sotto il grill del forno e, se vi piace, strofinatelo con l'aglio. Coprite le fette con la zucca calda e spolverizzate con il parmigiano e una macinata di pepe.

FACILISSIMA

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 20 minuti
- 165 cal/porzione

SPAGHETTI PICCANTI ALLA PANCETTA E SPINACINI

PER 4 PERSONE

400 g di spaghetti - 500 g di polpa di zucca - 200 g di pancetta affumicata a dadini - 1 peperoncino fresco - 2 spicchi d'aglio - 60 g di spinacini puliti - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Riducete la zucca a fettine, mettetela in una teglia, conditela con 1 cucchiaino d'olio e cuocetela in forno caldo a 200° per 30 minuti.
- **2** In una padella, scaldate 2 cucchiaini di olio con il peperoncino a fettine e l'aglio e rosolatevi la pancetta. Unite la zucca e fate insaporire per qualche minuto.
- **3** Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente conservando una tazza di acqua di cottura. Versate gli spaghetti nella padella con la zucca, aggiungete gli spinacini e saltate il tutto per qualche istante bagnando, se necessario, con un po' d'acqua di cottura della pasta. Servite e condite con un filo d'olio.

FACILISSIMA

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 50 minuti ● 610 cal/porzione





CREMA DI ZUCCA CON GAMBERI E PECORINO

PER 4 PERSONE

500 g di polpa di zucca pulita - 1 piccola cipolla - 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di miele - 800 ml di brodo vegetale - 12 gamberi
- 50 g di pecorino - qualche rametto di timo - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

- **1** Tagliate la zucca a pezzetti e mettetela in una teglia con la cipolla ridotta in quarti e gli spicchi d'aglio puliti. Condite con olio, sale, pepe e il miele e infornate a 180° per 30 minuti.
- **2** Eliminate l'aglio e passate il resto al passaverdura. Versate la purea in una casseruola capiente e scaldatela a fuoco medio aggiungendo brodo fino ad ottenere una crema di media densità. Frullate ulteriormente il tutto con un frullatore a immersione.
- **3** Sgusciate i gamberi e cuoceteli al vapore per qualche minuto. Distribuite la crema nei piatti fondi, adagiate in ognuna 3 gamberi e condite con un filo d'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe, il pecorino in scaglie e qualche ciuffetto di timo.

FACILISSIMA

● Preparazione 25 minuti ● Cottura 40 minuti ● 172 cal/porzione

MINI QUICHES AL CURRY E CUMINO

PER 6 PERSONE

250 g di pasta brisée - 600 g di polpa di zucca - 100 g di robiola - 1 uovo
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato - 1 cucchiaio di curry in polvere
- 1/2 cucchiaino di cumino in polvere - 1 cucchiaio di semi di cumino
per decorare - 1 spicchio d'aglio - burro e farina per gli stampini - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tagliate la zucca a pezzetti, disponetela su una teglia, unite l'aglio sbucciato e condite con olio, sale e pepe. Cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti.
- **2** Eliminate l'aglio e frullate la zucca fino a ottenere una purea omogenea. Versatela in una ciotola e incorporate la robiola a tocchetti, l'uovo leggermente sbattuto, il curry, il cumino in polvere e il parmigiano. Regolate di sale.
- **3** Stendete la pasta brisée, ricavatene 6 dischi e disponeteli in altrettanti stampini da crostatina imburrati e infarinati. Bucherellate la pasta con una forchetta, coprite ogni quiche con un foglietto di carta da forno e riempite con fagioli secchi. Cuocete le tortine per 10 minuti in forno caldo a 180°, poi eliminate i fagioli e la carta e riempite con il composto di zucca. Infornate nuovamente le quiches e proseguite la cottura per 20 minuti. Guarnite con i semi di cumino.

FACILE

- Preparazione 35 minuti ● Cottura 1 ora ● 326 cal/porzione

BERE GIUSTO

La zucca richiede vini capaci di intonarsi all'amabilità del suo sapore, a meno che uno degli ingredienti non bilanci già la tendenza dolce della ricetta; come per esempio capita con il tocco al piccante di spaghetti e quiche che evocano l'equilibrio dinamico di un Verdicchio di Matelica. Il gusto abboccato del Lambrusco Mantovano sposa invece i tortelli, il crostone, la ricetta in agrodolce e la zucca arrosto. Il carré di agnello vuole un minerale Cabernet Sauvignon euganeo, mentre ai gamberi giova l'aromatica vitalità di un Vermentino di Usini. Meravigliosa, infine, la comunione tra il Recioto di Soave e i due dessert.



CARRÉ DI ANGELLO CON PURÈ

PER 4 PERSONE

2 carré di agnello di 500 g l'uno - 1 kg di polpa di zucca - 500 g di patate - 100 g di burro - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - 1/2 cucchiaino di noce moscata - 2 cucchiaini di semi di cumino - olio extravergine d'oliva - sale grosso - pepe in grani

- **1** Sbucciate le patate e tagliatele a pezzetti. Riducete la zucca a tocchetti. In un mortaio, pestate 1 cucchiaino di sale grosso con il cumino e qualche grano pepe.
- **2** Mettete zucca e patate in una pentola colma d'acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete le verdure finché saranno tenere. Intanto, spennellate la carne con un po' di olio e sfregatela con il sale al cumino. Mettetela su una teglia oliata e cuocetela per 15-20 minuti in forno caldo a 200°.
- **3** Scolate le verdure, passatele al passaverdura e poi incorporate il burro, lo zenzero, la noce moscata, sale e pepe. Servite il purè con la carne.

FACILE ● Preparazione 40 minuti ● Cottura 30 minuti ● 930 cal/porzione



ZUCCA AGRODOLCE ALL'UVETTA

PER 4 PERSONE

600 g di polpa di zucca - 2 spicchi d'aglio - 1 cipolla rossa - 1 peperoncino fresco - 2 cucchiaini di uvetta sultanina - 1 cucchiaino di pinoli - 1 cucchiaino di cumino in polvere - un mazzetto di prezzemolo - un ciuffo di basilico - 1 cucchiaino di aceto di vino bianco - 2 cucchiaini di aceto balsamico - 1 cucchiaino di sciroppo d'acero o miele - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Tritate il prezzemolo, tagliate la zucca a bastoncini e affettate la cipolla. Tostate i pinoli in un padellino. Fate ammorbidire l'uvetta in acqua.
- **2** Scaldate un po' di olio in una casseruola, unite la zucca, la cipolla, l'aglio, il cumino, il peperoncino a fettine e 1/2 bicchiere d'acqua e cuocete per 10 minuti.
- **3** Aggiungete l'uvetta strizzata, i pinoli e il prezzemolo e lasciate insaporire per qualche minuto. Irrorate con i due tipi di aceto e lo sciroppo d'acero e proseguite la cottura per 5 minuti. Regolate di sale e guarnite con il basilico a striscioline.

FACILISSIMA

- Preparazione 25 minuti
- Cottura 20 minuti
- 140 cal/porzione



TARTE TATIN IN ARANCIONE ALLA VANIGLIA

PER 6 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia - 1 piccola zucca - 50 g di burro - 150 g di zucchero di canna - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 bustina di vaniglia - la scorza grattugiata di 1/2 limone

- **1** Tagliate la zucca a metà, privatela dei semi, riducetela a fettine e privatele della buccia. In una larga padella, fate sciogliere il burro e poi aggiungete lo zucchero, la vaniglia, la cannella, la scorza di limone e un paio di cucchiaini d'acqua. Quando il composto inizia a caramellare unite la zucca, mescolate per qualche istante e spegnete il fuoco.
- **2** Trasferite la zucca e il suo sughetto in una tortiera e ordinate le fette a raggiera. Srotolate la sfoglia, adagiatela sulla tortiera, eliminate gli eccessi di pasta con una forbice e poi infilate il bordo della sfoglia tra le fette di zucca e la tortiera.
- **3** Bucherellate delicatamente la pasta con i rebbi di una forchetta e cuocete la tarte tatin in forno caldo a 180° per 30 minuti circa. Rovesciate la torta ancora calda, lasciatela intiepidire e servite.

FACILE

● Preparazione 35 minuti ● Cottura 35 minuti ● 496 cal/porzione

ZUCCA ARROSTO AL TIMO E MIELE

PER 4 PERSONE

un pezzo di zucca di 600 g
- un mazzetto di timo fresco
o essiccato - 1 cucchiaino
di miele - 1 spicchio d'aglio - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Private la zucca dei semi e tagliatela a fette sottili senza sbucciarla. Disponetele in una teglia e conditele con olio, sale, pepe, un po' di timo e il miele. Mescolate il tutto e poi allargate le fette di zucca in modo che non siano troppo sovrapposte.
- **2** Aggiungere l'aglio non sbucciato e cuocete in forno caldo a 180° per circa 30 minuti. Servire caldo, anche direttamente nella teglia, cospargendo con altro timo.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 30 minuti
- 105 cal/porzione



CHEESECAKE ALLO ZENZERO E CANNELLA

PER 8 PERSONE

500 g di polpa di zucca - 200 g di biscotti tipo Digestive - 1 cucchiaio di semi di sesamo - 50 g di noci tritate - 80 g di burro - 600 g di formaggio cremoso - 160 g di zucchero di canna - 1 bustina di vaniglina - 1 cucchiaino di cannella in polvere - 1 cucchiaino di zenzero in polvere - la scorza grattugiata di 1 lime - 1 cucchiaio e 1/2 di gelatina in polvere

- **1** Tagliate la zucca a pezzetti, disponetela in pentola colma d'acqua fredda, portate a ebollizione e cuocete per circa 20 minuti finché sarà morbida. Scolatela e lasciatela raffreddare. Tostate i semi di sesamo in un padellino e poi frullateli nel mixer con i biscotti, le noci e il burro fino ad ottenere un composto sabbioso.
- **2** Rivestire il fondo di una teglia a cerniera con carta forno bagnata e strizzata, versatevi il composto di biscotti e compattatelo schiacciandolo con il dorso di un cucchiaio. Passate in frigo per almeno 20 minuti.
- **3** Versate la gelatina in 60 ml di acqua calda senza mescolare. Quando risulterà spugnosa, scaldatela su un bagnomaria in leggera ebollizione finché si sarà sciolta. Frullate la zucca e la gelatina e poi incorporate il formaggio, lo zucchero, la cannella, la vaniglina, lo zenzero e la scorza di lime. Versate il composto nella tortiera sulla base di biscotti. Fate rapprendere la torta in frigo per almeno 6 ore.

FACILE

● Preparazione 50 minuti + riposo ● Cottura 25 minuti ● 639 cal/porzione



IL CALORE HA *più gusto*

SE IL CLIMA DELLA CASA
NASCE IN CUCINA



Abbiamo in mente un'idea di calore domestico che coinvolge non solo il clima, ma la casa intera: nella vita, nelle emozioni, nel piacere di ritrovarsi. Una casa ospitale e sana, dove il benessere si sente e la cucina è il centro della quotidianità.

Per questo abbiamo realizzato **Bella**: una cucina a pellet, per riscoprire i sapori di una volta, e insieme una caldaia tecnologicamente avanzata per riscaldare tutta la casa, mantenendo il giusto clima in cucina. E poi, è automatica: la programmi e la gestisci in remoto con il tuo smartphone tramite la APP dedicata Palazzetti. **Cucina, riscalda tutta la casa, come e quando vuoi tu: bentornata convivialità.**



ilgustodelrisparmio.palazzetti.it
Numero Verde 800-018186

PALAZZETTI
IL CALORE CHE PIACE ALLA NATURA

A tutto vapore

TORNA ALLA RIBALTA LA PENTOLA A PRESSIONE, RICCA DI ACCESSORI E SISTEMI DI SICUREZZA. UN'ALLEATA PREZIOSA PER LA CUCINA VELOCE, ECOLOGICA E LIGHT

a cura di Monica Pilotto, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto di Marco Azzoni

Sembra un oggetto moderno, ma in realtà la prima rudimentale forma di cottura a pressione risale addirittura agli antichi Egizi. Alla fine del Seicento il fisico e matematico francese Denis Papin inventa il cosiddetto digesteur - una sorta di marmitta a vapore - ulteriormente perfezionato nell'Ottocento. Il vero successo risale però agli Anni 50 con l'inizio della produzione industriale dell'acciaio inossidabile.

> segue a pag. 44

● **1** Sicura, maneggevole e facile da pulire, riduce i tempi di cottura del 70% con conseguente risparmio di energia (Perfect Plus di WMF, set 2 pentole da 6,5 litri e da 3 litri, con coperchio, 239 €).

● **2** Elettrica, programmabile, in acciaio inox con interno in alluminio antiaderente, display Lcd e pannello comandi computerizzato (Fiseldem 100 Gradi, da 5 litri, 79 €). ● **3** Si apre alzando e abbassando il manico tondo; una valvola riduce i tempi di cottura e un timer ne segnala le fasi; completa di 2 programmi: uno per verdure capace di preservarne vitamine e gusto e uno per carne, pesci e surgelati; ha manici pieghevoli salvaspazio (Clipsò + precision di Lagostina, da 6 litri, 189,90 €).

● **4** Il regolatore "idealcook" sceglie l'intensità della pressione in base all'alimento da cuocere; in più la pentola è dotata di cestello per cotture al vapore e speciale fondo che trattiene il calore risparmiando energia (President di Tescoma, da 4 e 6 litri, a partire da 149 €).
Indirizzi a pagina 6



> segue da pag. 43

Oggi le nuove pentole a pressione in versione high tech sono leggere, maneggevoli, sicure e garantiscono tanti vantaggi per il gusto e la salute: cuocendo nel vapore, gli alimenti mantengono vitamine, minerali e restano più appetitosi e compatti. Il principio di base è semplice: bloccando l'aria quasi del tutto dentro il recipiente, la temperatura interna s'innalza rapidamente e l'acqua bolle prima, con una riduzione dei tempi di cottura del 70%.

Non tutti i cibi, però, sono indicati: vanno bene zucca, patate, cereali, legumi secchi, pesce, carne e surgelati; mentre sono inadatti i germogli e le verdure con le foglie più tenere. Dotati di due o tre valvole, che non consentono l'apertura finché

la pressione non scende a livelli accettabili, con manici ergonomici isolanti e soft touch per una migliore manovrabilità, i modelli di terza generazione (disponibili anche in versione elettrica) sono equipaggiati con griglie, cestelli e sistemi intelligenti per dosare con esattezza l'aggiunta di acqua, vino o brodo. Il liquido non dev'essere troppo, così che il cibo non finisca in ammollo e possa cuocere per effetto del solo vapore. Per ottenere i migliori risultati la fiamma va tenuta alta finché la pentola non va in pressione, poi si abbassa. Ricordando che a fine cottura è sempre vietato scoperchiare subito la pentola: bisogna attendere qualche minuto che la temperatura si abbassi in maniera naturale.

● **1** Dotata di timer che segnala quando il cibo è cotto, ha manici e valvola amovibili per una migliore pulizia e tre modalità di cottura su misura per i diversi cibi. L'indicatore luminoso monitora pressione e temperatura; utilizzabile su qualsiasi fonte di calore, compresa l'induzione (Vitavit edition di Fissler, 4,5 litri, 245 € circa).

● **2** Linee essenziali per la pentola firmata dal designer Konstantin Grcic: in acciaio inox con chiusura a baionetta, 2 valvole di sicurezza, proposta nelle finiture lucida e nera, è compatibile con tutti i piani di cottura (Subito di Serafino Zani, in 4 misure, 5 litri 198 €).

● **3** Grazie alla valvola "Aroma" i cibi mantengono gusto e colore; in più ha 3 valvole di sicurezza e chiusura automatica del coperchio (Duromatic Supreme di Kuhn Rikon, 2 misure, da 2,5 litri 260 €).

● **4** In acciaio inox, la pentola ha fondo in triplo strato ad alto spessore per un'ottima distribuzione del calore; manici e maniglia in silicone antiscottature; coperchio con dispositivo di sicurezza e valvola a tre regolazioni che consente di selezionare la pressione (Tres Bon di Aeternum, 5 litri, 74,90 €).

Indirizzi a pagina 6



Gusto e benessere? Exquisa!

je.com



Da 45 anni di esperienza e dal buon latte fresco dei pascoli bavaresi nasce il piacere unico dei nostri formaggi freschi spalmabili e fiocchi di latte.

Qualità, genuinità e sempre quel qualcosa in più per farti dire "mmmh... Exquisa"!



www.exquisa.it



il gusto di volersi bene. Dal 1969.

BONTÀ DI STAGIONE

Farine d'autunno

DI CASTAGNE, CECI E MAIS, SONO QUELLE
DEL NUOVO RACCOLTO, DA PORTARE
IN TAVOLA ANCORA FRESCHE PER DARE PIÙ
GUSTO AI PIATTI DEI PRIMI FREDDI

a cura di Marina Cella, ricette di Alessandra Avallone, foto di Stefania
Giorgi, styling di Laura Mauceri, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



BASTONCINI DI CASTAGNE CON CONFETTURA DI SUSINE

PER 4 PERSONE

500 g di farina di castagne - 1/2 cucchiaino di sale - olio di semi di arachide per friggere - zucchero a velo

per la confettura di susine: 300 g di susine - 3 cucchiiai di succo di limone - 100 g di zucchero

● **1** Denocciate le susine e tagliatele a pezzetti. Versate 1 litro d'acqua in una ciotola e aggiungete la farina di castagne, poca alla volta setacciandola, e il sale. Mescolate continuamente con una frusta perché non si formino grumi, fino a ottenere un composto fluido e liscio. Foderate con la carta da forno una teglia bassa rettangolare di circa 30x40 cm, versatevi la preparazione livellandola fino a uno spessore uniforme di circa 1-1,5 cm. Cuocete in forno già caldo a 180° per 20 minuti circa o finché risulta soda.

● **2** Nel frattempo preparate la confettura. Mettete le susine in una padella con lo zucchero e il succo di limone. Cuocete a fuoco medio mescolando spesso per 10-15 minuti, finché la confettura prende la giusta consistenza. Trasferitela in una ciotola e fate raffreddare.

● **3** Togliete il composto di castagne dal forno, fatelo raffreddare, sformatelo e tagliatelo a bastoncini di circa 10-12 cm di lunghezza. Scaldate in una padella profonda abbondante olio e friggetevi i bastoncini, scolateli e spolverizzateli di zucchero a velo. Servite la confettura di susine con i bastoncini di polenta di castagne.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 30 minuti ● 595 cal/porzione

Tessuto Dominique Kieffer.
Nella pagina accanto:
fondina Ceramiche Bucci.
Indirizzi a pag. 6



CECINA CON PORRI E GORGONZOLA

PER 4 PERSONE

200 g di farina di ceci - 2 porri - 200 g di gorgonzola - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Stemperate la farina con 6 dl di acqua mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi e lasciate riposare la pastella per 4 ore al fresco.
- **2** Nel frattempo eliminate le foglie dei porri, tagliateli a metà (anche la parte verde più tenera) e affettateli. Saltateli in padella con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale e appena sono teneri toglieteli dal fuoco.
- **3** Riprendete la pastella di ceci, unitevi 2 cucchiaini rasi di sale e i porri preparati. Versate 6 cucchiaini d'olio in una teglia di 40 cm di diametro, trasferitevi il composto di ceci e porri e cuocete nel forno già caldo a 220° per 15-20 minuti. Prima di fine cottura (3-4 minuti), distribuite sulla superficie il gorgonzola tagliato a dadini. Infornate nuovamente la cecina e servitela a fette quando il formaggio si è sciolto, spolverizzata a piacere con una macinata di pepe.

FACILE

- Preparazione 15 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti ● 410 cal/porzione





FOCACCIA DI CECI AL VAPORE CON SPEZIE E AROMI

PER 6 PERSONE

250 g di farina di ceci - 1,2 dl di yogurt naturale - 1/2 cucchiaino di lievito per torte salate - 1 presa di curcuma - 1-2 cucchiaini di pasta di peperoncino piccante - 1 cucchiaino di zucchero - 2 cucchiaini di succo di limone - olio extravergine d'oliva - sale per condire: semi di senape nera - cocco secco in scaglie - foglie di coriandolo o prezzemolo - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Stemperate lo yogurt con 1 dl d'acqua. Unite la farina di ceci mescolando con una frusta per evitare grumi. Incorporate il lievito, coprite e fate riposare per 1 ora.
- **2** Preparate una pentola d'acqua per la cottura a vapore (o una vaporiera) e una teglia rotonda dal bordo alto 4-5 cm che si possa collocare nel cestello. Rivestite la teglia oliata con un disco di carta da forno. Unite alla pastella la curcuma, la pasta di peperoncino, lo zucchero, il succo di limone e 2 prese di sale.
- **3** Versate l'impasto nella teglia (fino a metà altezza), mettetela nel cestello e appoggiatelo sulla pentola con acqua in ebollizione. Coprite e quando il vapore riprende fate cuocere la focaccia per 5-7 minuti. Controllate la cottura con uno stecchino: quando esce asciutto, spegnete il fuoco, coprite nuovamente e lasciate riposare per 5 minuti.
- **4** Scaldate 3-4 cucchiai d'olio in una padella, aggiungete la senape e il cocco e tostateli dolcemente; unite un cucchiaio di coriandolo tritato, togliete dal fuoco e versate il condimento sopra la focaccia. Tagliate a quadrotti per servire.

FACILE

● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 225 cal/porzione

PUCCIA PIEMONTESE

PER 10 PERSONE

300 g di farina di mais da polenta - 20 g di farina di frumento - 300 g di fagioli borlotti freschi sgranati - 1/2 cavolo verza - 50 g di pancetta - 1 cipolla - 1 costola di sedano - 1 carota - salvia - rosmarino - prezzemolo - olio extravergine d'oliva - burro - parmigiano reggiano grattugiato - sale

- **1** Versate 1 litro d'acqua in una pentola, trasferitevi i borlotti con le erbe aromatiche, il sedano e la carota e fate cuocere coperto per un'ora circa.
- **2** Nel frattempo lavate e tagliate a piccoli pezzi irregolari la verza, tritate la cipolla e la pancetta. Fateli soffriggere in una padella con 2 cucchiaini d'olio fino a quando la cipolla è imbiandita. Senza spegnere l'acqua di cottura dei fagioli regolate di sale e aggiungete la verza soffritta e altri 2 litri d'acqua.
- **3** Miscelate le due farine e quando l'acqua riprende il bollore togliete gli aromi (sedano, carota ed erbe) e unite le farine a pioggia, mescolando con una spatola di legno. Regolate di sale e cuocete per altri 45 minuti, continuando a mescolare.
- **4** La puccia è pronta quando assume la consistenza di una polenta morbida, che servirete calda condita con burro e parmigiano grattugiato. Se vi piace, potete tagliarla a fette spesse e servirla calde fritte nell'olio.

FACILE

● Preparazione 15 minuti ● Cottura 1 ora e 50 minuti ● 195 cal/porzione



TAGLIOLINI DI MELIGA CON SUGO DI FRATTAGLIE

PER 4 PERSONE

per la pasta: 300 g di farina di grano tenero "00" + quella per la spianatoia

- 175 g di farina di mais fioretto - 5 uova - 3 tuorli

per il sugo: 300 g di cuori e ventrigli di pollo - 1 fegatino di pollo

- 1 cipolla - 50 g di pancetta - 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro -
olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Preparate il sugo. Pulite e tagliate a piccoli dadi i ventrigli, i cuori e il fegatino. Tritate la cipolla e la pancetta e soffriggetele in un'ampia padella con 2 cucchiaini d'olio. Quando la cipolla è appassita aggiungete la dadolata di frattaglie e fate rosolare bene. Salate, pepate e unite il concentrato di pomodoro, mescolate e aggiungete 2 dl di acqua circa. Abbassate la fiamma, coprite e fate cuocere per circa 2 ore, bagnando con altra acqua calda se il sugo si asciuga troppo.

● **2** Nel frattempo preparate la pasta. In una ciotola mescolate le due farine, fate un incavo al centro e versatevi le uova e i tuorli. Impastate con cura nella ciotola poi, quando il composto è amalgamato, sul piano di lavoro infarinato, fino a ottenere una pasta soda e omogenea. Lasciatela riposare in frigorifero, avvolta nella pellicola, per almeno 1 ora.

● **3** Riprendete la pasta, dividetela in 4-5 parti e tiratele in sfoglie sottili con il matterello o con la macchina apposita. Disponete le sfoglie leggermente infarinate sul piano di lavoro cosparso di farina e lasciatele riposare 2-3 minuti, quindi con un coltello affilato ricavate delle striscioline molto sottili (tagliolini o tajarini). Cuocetele in abbondante acqua salata, scolatele al dente (3-4 minuti) e conditele con il sugo fritto preparato.

MEDIA

● Preparazione 40 minuti + riposo ● Cottura 2 ore e 10 minuti ● 760 cal/porzione

GNOCCHI DI CASTAGNE E RICOTTA AL RAGÙ DI CONIGLIO

PER 4 PERSONE

250 g di farina di castagne - 500 g di ricotta fresca - 1 uovo - 2 cosce di coniglio - 1 spicchio d'aglio - 1 piccola cipolla - 1/2 carota - 1 costola di sedano - 2 grossi pomodori maturi - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - brodo - 2 rametti di rosmarino - qualche foglia di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Setacciate la farina di castagne, setacciatevi sopra la ricotta, aggiungete l'uovo sbattuto, sale e pepe. Impastate gli ingredienti, formate una palla, copritela e lasciate riposare al fresco per 1 ora.
- **2** Nel frattempo preparate un battuto con carota, cipolla, aglio, sedano, salvia e rosmarino e soffriggetelo con 2-3 cucchiaini d'olio. Aggiungete le cosce di coniglio, rosolatele, bagnate con il vino e sfumate. Condite con sale e una macinata di pepe, unite i pomodori spellati e tagliati a dadini e cuocete la carne, unendo un po' di brodo caldo se si asciuga. Dopo 45 minuti circa, quando il coniglio è tenero, disossatelo e rimettete la carne tagliata a pezzetti nel sugo.
- **3** Dividete l'impasto degli gnocchi in piccole porzioni, formate tanti cordoncini con le mani infarinate, tagliateli a pezzetti e passateli sui rebbi di una forchetta per fare la rigatura. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli, ripassateli nel ragù e servite con un filo di olio crudo e una macinata di pepe.

FACILE

Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 55 minuti ● 570 cal/porzione



STOP MOTION
www.salepepe.it

BERE GIUSTO

Benché siano di gusto deciso, è difficile fare un accostamento sulla farine usate per un piatto, sono più determinanti gli altri ingredienti. Detto ciò, sposiamo la fragranza della focaccia di ceci con la sapida Bianchetta genovese; un intenso Pigato di Albenga con la cecina e con la tenera ricchezza degli gnocchi; la puccia si gode un solare Rosato del Salento, prezioso anche sulla viscerale intensità del sugo fritto; un calice di Moscato di Saracena con i bastoncini di castagne.

Piatto fondo e piattino
Driade, bicchiere Bitossi
Home. Indirizzi a pag. 6



Particolare e Inconfondibile.

La cultura dell'espresso
anche in capsula.



www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Pellini

CUISINE SOIA

PER CUCINARE



NOVITÀ
SETTEMBRE
2014!



PROVALA PER:

- ✓ CONDIRE,
- ✓ GRATINARE,
- ✓ MANTECARE,
- ✓ GUARNIRE.

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO

PER LE TUE RICETTE
VEGANE & VEGETARIANE.

CREME VEGETALI
PER CUCINARE
BIOLOGICHE

PRODOTTE IN ITALIA

WWW.ISOLABIO.COM



TROVA I NOSTRI PRODOTTI IN TUTTI
I NEGOZI BIOLOGICI SPECIALIZZATI



Mulino @ colori

CASTAGNE, CECI E MAIS SONO LE FARINE DEI RACCOLTI AUTUNNALI (PAG. 46): ONLINE SI TROVANO IN GHIOTTE RICETTE DOLCI E SALATE

di Barbara Roncarolo



CANNELLA E CIOCCOLATO

Un castagnaccio trasformato in torta (foto): Valentina per l'impasto ha usato la farina di castagne al posto della classica 00. Il risultato è un dolce soffice e goloso, molto autunnale. Sul suo profumodicannellaecioccolato.com si trovano tutte le sue sperimentazioni.



LA RICETTA DELLA FELICITÀ

Da buona celiaca Angela usa le farine senza glutine, come quelle di riso, grano saraceno e mais (foto). Ma il suo laricettadellafelicità.com non è speciale solo per le sue ricette sane e sfiziose gluten free: lei ha una laurea in tradizioni popolari e il blog è ricco di curiosità e aneddoti culinari.

FOTOGRAMMI DI ZUCCHERO

Antonella ha scelto la farina di mais per preparare un dolce (foto) romantico, che però non è sdolcinato, anche nel sapore. In rete la conoscono come An Lullaby di fotogrammidizucchero.blogspot.it, un sito con tante ricette salutari e leggere e qualche calorica infrazione che fa bene all'umore e alla salute.

Fotogrammi di zucchero
(Ricette, parole, foto)



LA CUCINA DELLA PORTA ACCANTO

«La farina di castagne è versatile, ha un sapore dolce e molto particolare», come l'amido la usa abitualmente per i dolci. Sul suo lacucina dellaportaccanto.blogspot.it si trovano anche tante altre ricette preparate con farine alternative, come l'amido di mais e il kamut. Il suo blog, come racconta lei, è un favoloso mondo dove protagonisti come lo zucchero, il sale e la farina, si incontrano e danno vita a succulente pietanze.

IL SOFFIO DI ZEFIRO

Quando hanno scoperto come si usa il mais (o meglio i tanti tipi di mais) nella cucina messicana per Veronica e Carlo si è aperto un mondo che li ha addirittura portati a sperimentare nuove varianti dei classici tacos. Nella ricetta che troviamo sul loro soffiodizefiro.altervista.org per il composto usano un mix con la farina di ceci. Assicurano che il risultato è garantito, anche se molto lontano da quello originale. Da provare.



Il Soffio di Zefiro

Cucina, amore, viaggi e sogni.



KENWOOD

SALE E PEPE PROMOTION

Multipro Kenwood il tuttofare in cucina

UNO STRUMENTO INDISPENSABILE E COMPLETO PER TUTTE
LE LAVORAZIONI DEI CIBI. IDEALE PER CHI È ALLE PRIME ARMI,
MA ANCHE PER I PIÙ ESPERTI





CROSTATA DI FROLLA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI CIOCCOLATO E SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE

PER 8 PERSONE

Per la pasta frolla

300 g di farina 00 - 100 g di nocciole tostate - 120 g di zucchero - 180 g di burro - 2 tuorli - 1 uovo - 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1 pizzico di sale

Per il ripieno

2 arance non trattate - zucchero - 1 limone non trattato - 5 dl di panna fresca - 300 g di cioccolato fondente - 250 g di marmellata di arance - 3 cucchiaini di sciroppo di granatina - sale

- **1** Tritate le nocciole e 40 g di zucchero nel recipiente di Multipro Kenwood con la lama impastatrice. Passate al setaccio il lievito con la farina e versate tutto nel Multipro Kenwood.
- **2** Unite il burro freddo a pezzetti, lo zucchero rimasto, i tuorli, l'uovo e il sale e frullate, fino a ottenere un impasto. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigo. Stendete la pasta fra 2 fogli di carta da forno allo spessore di 3-4 mm e foderate uno stampo per crostate di 28 cm di diametro a bordi ondulati. Bucherellate il fondo, coprite con carta da forno e legumi secchi e infornate a 180° per 15 minuti. Togliete carta e legumi e cuocete il guscio di pasta per altri 15 minuti.
- **3** Portate a ebollizione 3 dl di panna, spegnete il fuoco e incorporate il cioccolato spezzettato mescolando, finché il composto sarà omogeneo. Spalmate la marmellata di arance nel guscio di pasta frolla, versate la crema di cioccolato e mettete in frigo per 2 ore. Ricavate la scorza degli agrumi con un pelapatate e spremetene il succo con lo spremiagrumi di Multipro Kenwood. Tagliate le scorze a julienne e scottatele per 2 volte in acqua bollente, cambiando ogni volta l'acqua.

- **4** Portate a ebollizione il succo degli agrumi con 2-3 cucchiaini di zucchero e lo sciroppo di granatina, aggiungete le scorze di agrumi e lasciate cuocere, fino a ottenere una consistenza sciropposa. Decorate la crostata con le scorzette. Montate la panna rimasta ben fredda con lo sbattitore a fruste di Multipro Kenwood e servitela con la torta.

Con i suoi 1000 W di potenza, ha un unico attacco che, grazie all'esclusivo Sistema Dual Drive, lavora a 2 diverse velocità: alta per frullare, bassa per sminuzzare.



UNO PER TUTTO

Vari sono i modelli del Food processor Multipro Kenwood, che vi fanno risparmiare tempo e fatica, con risultati sorprendenti. Avrete a che fare con un apparecchio di dimensioni compatte, robusto, che trita, monta, sminuzza, frulla, grattugia, sprema, impasta, centrifuga. Ecco la dotazione del mod. FP925:

FRULLATORE IN VETRO

Per frullati, salse, maionese e vellutate

TRITATUTTO

Per lavorare quantità medie

SPREMIAGRUMI

Per le vostre spremute

SBATTITORE A DOPPIA

FRUSTA

Per montare panna, ricotta, mascarpone, burro morbido, ecc.

4 DISCHI IN ACCIAIO

Uno per grattugiare, uno per tagliare a julienne, due per affettare/sminuzzare

MINICIOTOLA PER PICCOLE QUANTITÀ

Per i triti di quantità ridotte

LAMA IMPASTATRICE

Per gli impasti di torte, pani soffici, focacce e pizze

CENTRIFUGA

Per creare deliziose bevande a base di frutta e verdura

PORTA ACCESSORI

Per riporre con ordine i vari pezzi.



Seguici su Facebook

<http://www.facebook.com/KenwoodClubItalia>

Lo chef Marco Stabile all'opera nel suo ristorante Ora d'Aria, nel pieno centro di Firenze (www.oradariaristorante.com).

Cucine a vista

CHEF TALENTUOSI ABBATTONO I
MURI DELLE LORO CUCINE
DEL GUSTO. TRA
INTRATTENIMENTO E
CONDIVISIONE, I RISTORANTI
DOVE LA PREPARAZIONE
DEI PIATTI È "LIVE"

servizio di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni,
foto di Alkèmia stylist Stefania Aledi



Risotto al pane, burro e alici

pag. 60

ricetta di Marco Stabile - Ora d'Aria (Firenze)

Sarà l'influenza dei tanti showcooking in tv e non solo; sarà la curiosità del dilagante popolo di foodies su ingredienti e trucchi dei piatti che si apprestano ad assaggiare. Fatto sta che in poco tempo ha preso piede un nuovo trend: i ristoranti di qualità, oltre ad offrire piatti eccellenti e ambiente di livello, si sono attrezzati per aprire il loro cuore pulsante, la cucina, e mettere in scena tutte quelle fasi di preparazione fino a ieri tenute nascoste e un po' segrete. L'elaborazione del cibo

diventa così il fulcro, quasi il palcoscenico del ristorante, dove lo chef e la sua brigata diventano un po' attori sotto le sbirciate attente dei commensali che assistono "live" a preparazioni, cotture, impiattamento. I seguaci dei cooking show in tv non si aspettino le classiche sfuriate da parte delle burbere star dello schermo. In un silenzio rotto solo da sfrigolii e tintinnii, i cuochi si scambiano occhiate veloci e al massimo qualche bisbiglio, come i musicisti di un'orchestra.

> segue a pag. 61

RISOTTO AL PANE, BURRO E ALICI

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli - 12 alici freschissime pulite e private della testa - 1 arancia non trattata - 30 g di colatura di alici - 150 g burro - 50 g di parmigiano reggiano grattugiato - 1 scalogno tritato - 1 cl di vino bianco aromatico - prezzemolo - 3 fettine di pane toscano fritto - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Marinare le alici con il succo e la scorza grattugiata dell'arancia per almeno mezz'ora in frigorifero. Tostate molto bene il riso in una casseruola con 3-4 cucchiaini d'olio, bagnate con il vino e aggiungete lo scalogno fatto appassire in un'altra padellina con 1 cucchiaino d'olio.
- **2** Aggiungete 1,2 litri d'acqua bollente leggermente salata, abbassate la fiamma e coprite. Cuocete per 10 minuti, quindi togliete dal fuoco e lasciate riposare per 2 minuti.
- **3** Mantecate il risotto prima con il burro a pezzetti e la colatura di alici; poi unite il parmigiano e lavorate fino a ottenere una consistenza cremosa. Regolate di sale. Stendete il risotto sui piatti e disponetevi sopra le alici. Completate con foglioline di prezzemolo e il pane fritto sbriciolato.

FACILE

- Preparazione 30 minuti + riposo
- Cottura 25 minuti ● 800 cal/porzione

NOCETTE DI CAPRIOLO, PERE AL NEBBIOLO E SALSA GRAND VENEUR

PER 4 PERSONE

4 nocette di filetto di capriolo di circa 150 g caduno + 150 g di ritagli - 1,75 l di vino Nebbiolo - 2 dl di aceto di vino rosso - 1 cipolla - 3 carote - 1 costola di sedano - 1 spicchio d'aglio - polvere "quattro spezie" (noce moscata, pepe, chiodi di garofano, cannella) - farina - 65 g di burro - scorza di limone e arancia - 4 pere Martin sec - 60 g di zucchero di canna - spezie miste (garofano, cannella, ginepro, zenzero, anice stellato) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Tritate la cipolla, le carote, il sedano e l'aglio. Marinare i ritagli di carne con 750 ml di vino, l'aceto, il trito preparato e le quattro spezie per circa 4 ore.
- **2** Nel frattempo, lavate bene le pere e scavatele leggermente da sotto con uno scavino per togliere i semi. Mettetele in una pentola, copritele con il vino rimasto e unite le spezie miste, la scorza di limone e di arancia e

lo zucchero di canna. Coprite, cuocete finché le pere sono morbide e lasciatele raffreddare nel vino.

- **3** Sgocciolate i ritagli di carne e rosolateli in una casseruola con poco olio. Unite le verdure scolate, un cucchiaino di farina e rosolate leggermente. Bagnate con il liquido della marinatura, lasciate ridurre la salsa e incorporatevi 25 g di burro.
- **4** Rosolate le nocette in poco olio e il burro rimasto. Salate, pepate e terminate la cottura nel forno a 180° per circa 5 minuti. Adagiate le nocette sui piatti caldi e cospargetele con la salsa preparata. Completate con le pere.

ELABORATA

- Preparazione 25 minuti + riposo
- Cottura 1 ora e 20 minuti ● 530 cal/porzione

TORTINO DI ZUCCA, AMARETTI E TALEGGIO

PER 4 PERSONE

1 kg di zucca - 250 g di taleggio - mezza cipolla (circa 100 g) - 8 amaretti - 500 g di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Private il taleggio della crosta e riducetelo a dadini. Scaldare la panna

Nocette di capriolo, pere al Nebbiolo e salsa grand veneur

ricetta di Marc Lanteri - Il Baluardo (Mondovì, Cuneo)



Lo chef Marc Lanteri accanto alla moglie Amy Bellotti, sommelier, nella cucina del loro ristorante Il Baluardo di Mondovì (www.marclanteri.it).

in una casseruola facendola ridurre della metà, unitevi il taleggio e frullate il tutto. Regolate di sale.

● **2** Pulite la zucca, tagliatela in quarti e poi a fettine dello spessore di 2,5 mm, possibilmente con l'affettatrice. Ritagliate tante mezzelune, aiutandovi con un coppapasta. Cuocetele a vapore per 15 minuti (devono risultare cotte ma al dente). Cuocete a vapore anche i ritagli rimasti per 30 minuti, trasferiteli in una padella con poco olio e la cipolla tagliata a julienne e cuocete fino a ottenere un composto simile a un purè. Frullate il tutto, salate e pepate.

● **3** Foderate con pellicola 4 stampi del diametro di 10 cm e rivestitene il fondo e le pareti con le mezzelune di zucca. Trasferite il purè di zucca preparato in un sac à poche e riempite per metà gli stampini. Adagiatevi 1 amaretto e coprite con il purè. Chiudete i tortini con le fettine di zucca rimaste e coprite con pellicola.

● **4** Cuocete i tortini nel forno a microonde per 2 minuti. Sformateli sui piatti, nappateli con la fondutina al taleggio preparata e completate con gli amaretti rimasti sbriciolati.

MEDIA

● **Preparazione 35 minuti** ● **Cottura 1 ora e 10 minuti** ● **740 cal/porzione**

> segue da pag. 59

Segue la nuova formula Daniel (a Milano, in via Castelfidardo 7), il ristorante di Daniel Canzian, già allievo di Gualtiero Marchesi e chef al Marchesino. I banchi d'acciaio, subito all'ingresso, sono l'unico elemento che separa la cucina dalla sala, spazio aperto con tavoli e divanetti. Muovendosi con grazia dai fornelli ai tavoli, sono i cuochi stessi a servire i piatti: dal minestrone alla milanese - in omaggio a Marchesi - alla polenta ai crostacei, al tortino di zucca. Cucinare "a vista" non significa necessariamente eliminare i muri. Nel territorio di Cuneo, Il Baluardo (piazza d'Armi 2, Mondovì), è un ristorante dove la parete in cristallo che fa da schermo alla cucina permette di scrutare lo chef patron Marc Lanteri, 1 stella Michelin, mentre prepara i suoi piatti di tradizione piemontese con un tocco d'allure francese (ha lavorato anche con Alain Ducasse): dalla quiche di cardi gobbì alla zuppa di cipolla, al petto d'anatra mulard. Quasi un quadro vivente, profilato da una cornice rossa, per ricordare il colore del vino, eccellenza del territorio e qui rappresentato da una ricca carta dei vini, curata dalla moglie Amy.

Cucina "trasparente" a 360° è l'idea di Ora d'aria, nel cuore di Firenze. Qui il regno dello chef Marco Stabile, 1 stella Michelin dal 2011, si apre con ampie vetrate all'interno del ristorante, ma anche sulla strada, la centralissima via dei Georgofili al 7r. Senza dubbio un punto d'attrazione per i passanti, ma anche un invito esplicito a provare le specialità dello chef toscano: tartara alla birra, pappardella ripiena di coniglio affumicato, kebab di agnellone.

Qui sotto, Daniel Canzian, chef patron del ristorante Daniel, aperto da un anno nel centro di Milano (www.danielcanzian.it).



Tortino di zucca, amaretti e taleggio

ricetta di Daniel Canzian - Daniel (Milano)

*Maccheroni bobbies con ragù di pasta
di salame con julienne di Salame
Piacentino D.O.P.*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla media
- 1 carota
- 1 costola di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- rosmarino tritato poco, prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Olio extra vergine q. b.
- g. 200 di pasta di salame
- n. 8 fette di Salame Piacentino D.O.P.
- 1 bicchiere di passata di pomodoro

Procedimento

Tritare le verdure e farle passare in padella con poco aglio, aggiungere la pasta di salame macinata, soffriggere e aggiungere il vino bianco. Lasciare ridurre a 3/4, aggiungere la passata di pomodoro e fare cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza. Salare e pepare. Cuocere i maccheroni in acqua salata, spadellare con il ragù e una noce di burro e alla fine unire il salame piacentino DOP tagliato a listarelle. Mettere sul piatto la pasta e aggiungere attorno ancora un poco di salame piacentino.

Elmori Lom
Ristorante La Calce, San Nicola, Piacenza



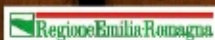
Salame Piacentino D.O.P.

Unico



Consorzio Salumi DOP Piacentini - Palazzo dell'Agricoltura - Via C. Colombo, 35 - 29122 Piacenza - Tel. 0523 591260 - Fax 0523 608714 - info@salumidoppiacentini.it

www.salumitipiacentini.it



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali



Organismo responsabile dell'informazione: Consorzio Salumi DOP Piacentini
Autorità di gestione: Direzione Generale Agricoltura Regione Emilia Romagna

MADE IN ITALY

CONOSCERE E GUSTARE LE ECCELLENZE

Olio Riviera Ligure

**LEGGERMENTE FRUTTATO, HA UN GUSTO DOLCE
E MORBIDO, RICONOSCIUTO DALLA DOP, CHE ESALTA
CON DELICATEZZA IL SAPORE DEI PIATTI**

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Messi in fila uno dopo l'altro, i muretti a secco della Liguria sarebbero più lunghi della Grande Muraglia cinese. Fatti solo di pietra e terra, sono un'opera immensa, che ha domato lo scosceso paesaggio ligure e creato migliaia di terrazze da coltivare. È qui che regna l'olivo e nasce l'olio extravergine Riviera Ligure, frutto di una fatica durata duemila anni. Perché la coltivazione dell'olivo, nata con i Romani e diffusa nel tardo Medioevo dai monaci, accompagna da sempre la storia della Liguria: tra il XVI e XVIII secolo, il commercio dell'olio era così fiorente da rifornire le regioni vicine come il Ducato di Milano. Nell'Ottocento, quando la manodopera locale non bastava più, uomini e soprattutto donne arrivavano da varie zone della Liguria, del basso Piemonte e dell'Emilia per raccogliere le olive durante l'inverno. Le ragazze venivano chiamate "Sciascieline" perché alcune di loro venivano da Sassello, sulle montagne savonesi: il loro

> segue a pag. 64

> segue da pag. 63

lavoro duro, al freddo e lontano da casa, ben rappresenta la fatica e la tenacia che richiede la coltivazione dell'olivo.

Un nome, tre territori

Oggi l'olio ligure è molto apprezzato in Italia e all'estero per la bassa acidità e il gusto delicato e morbido. La denominazione comune Riviera Ligure Dop, garantita dal Consorzio di tutela, comprende tre sottozone, ciascuna con un nome diverso: Riviera dei Fiori per la provincia di Imperia, Riviera del Ponente Savonese e Riviera di Levante per le province di Genova e La Spezia. Regno della pregiata oliva taggiasca, dalla polpa molto oleosa, il territorio di Imperia regala un olio monocoltivar di colore giallo o giallo-verde, profumo e sapore fruttato dolce, con retrogusto di carciofo, mandorla, mela ed erbe campestri. Simile è l'olio del Savonese che, oltre alla Taggiasca (almeno il 50%), contiene anche altre varietà di olive. Squisiti a crudo per la loro dolcezza, gli oli di Ponente, e in particolare il Riviera dei Fiori, esaltano con delicatezza il gusto dei cibi, dai formaggi alle insalate, dai carpacci alle zuppe, dal pesce al vapore alle verdure cotte. Ma sono anche ingredienti di tante ricette: di pesce soprattutto e carni bianche, alcune tipiche come lo stoccafisso in umido, il coniglio ripieno, la farinata di Oneglia con ceci e cipolle; e persino di piatti dolci come il castagnaccio e la focaccia con pinoli e uvetta. Dalla taggiasca si passa alla lavagnina, una varietà simile ma più piccola, e altre cultivar locali per l'olio Riviera di Levante, giallo con riflessi verdi: al gusto dolce di fondo si unisce una leggera sensazione di amaro e di piccante. Il pesto, la focaccia alla genovese, quella al formaggio di Recco, la farinata di ceci, la mes-ciù (zuppa di legumi e farro) sono solo alcune delle specialità esaltate da quest'olio equilibrato e armonico. Ma anche il pesce, dalle alici marinate alle cozze allo stoccafisso; e tanto altro.



BERE GIUSTO

La combinazione tra l'olio extravergine e i pinoli tostanti consegna già il profumo e il gusto intensamente verace dell'entroterra ligure. Alla cremosità dello yogurt il compito di sedurre la fibra serrata e viva del Pigato dei Massaretti, un vino esemplare della Riviera di Ponente, meraviglioso coacervo tra la sapidità del mare e la vitalità odorosa della macchia mediterranea.



FORMAGGINI DI YOGURT CON PINOLI, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA RIVIERA LIGURE E AROMI

PER 8 FORMAGGINI

500 g di yogurt greco intero - 40 g di pinoli tostanti - 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, santoreggia) - olio extravergine d'oliva Riviera Ligure Dop Riviera dei Fiori - sale - pepe

- 1 Sistemate un grosso colino su una ciotola e copritelo con una mussola pulita.
- 2 Versate lo yogurt al centro della mussola, chiudetela formando un fagotto, strizzatelo un po' torcendolo e legatelo stretto con uno spago.
- 3 Lasciate in frigo a colare per una notte. Otterrete un "formaggino" compatto, ma cremoso.
- 4 Inumidite 8 stampini scanalati, distribuitevi i formaggini pressandoli, poi sformateli su un vassoio. Completate con i pinoli, un pizzico di erbe tritate, poco sale e pepe. Irrorate con olio extravergine d'oliva Riviera Ligure Dop Riviera dei Fiori.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti + riposo
- Cottura 40 minuti • 135 cal/l'uno



Particolare e Inconfondibile.



La cultura dell'espresso anche in capsula.



www.pellinicaffe.com

Compatibili con macchine Nespresso®*

* Il marchio non è di proprietà di Pellini Caffè S.p.A. né di aziende ad essa collegate.

Pellini

SEMPLICI PIACERI

Cannelloni con
fontina, crescenza
e speck pag. 72

Il sapore deciso della
fontina, ammorbidito dalla
delicatezza della robiola,
si sposa perfettamente
con il classico aroma
affumicato dello speck con
cui vengono avvolti
i cannelloni. Per un tocco
intenso al piatto, si può
utilizzare una fontina
stagionata
oltre i tre mesi.



Pasta e formaggio

UN INCONTRO GOLOSO, RICCO DI GUSTO E SORPRESE, IN CUI
DOMINANO LA CREMOSITÀ E LE NOTE DELICATE DEI LATTICINI.
IN SINTONIA CON L'AVVOLGENTE ATMOSFERA AUTUNNALE

a cura di A. Gnocchi, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo, styling di Marta Mariani e Arianna Ferrari

Piatto Arte nel pozzo.
Nell'altra pagina ,
tagliere Madame Gioia
Home, tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
piatto Arte nel pozzo,
forchetta Mepra.
Indirizzi a pag. 6



**Fusilli giganti con
radicchio, crema di
patate e toma** pag. 72

Più delicato quando
è prodotto con latte intero,
più saporito quando
è ottenuto dal latte
scremato, questo formaggio
di origine piemontese
ha il pregio di fondere
perfettamente.

È quindi ideale per condire
in modo uniforme
un formato di pasta
come i fusilli.



**Sformatini di
bucatini, caciocavallo
e salsiccia** pag. 72

Tipico delle regioni meridionali, il caciocavallo viene prodotto in diverse varianti, da quella più dolce ottenuta con caglio vaccino a quelle più piccanti a base caglio caprino. Per questa ricetta, è particolarmente adatto il caciocavallo delicato, che non si sovrappone alla nota speziata del sedano rapa.



Gigli con crema di gorgonzola e robiola agli spinaci pag. 74

Il gorgonzola ideale per questo piatto è quello dolce e cremoso. Si amalgama perfettamente con la robiola permettendo di preparare una crema molto morbida. È da preferire alla versione più consistente e friabile anche per la delicatezza del sentore erborinato, che valorizza il gusto degli spinaci e la presenza dei pistacchi.



Piatto Arte nel pozzo.
Nell'altra pagina,
tovaglia e tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
piatto Mikasa.
Indirizzi a pag. 6



**Trenette con taleggio
al rosmarino,
noci e crudo** pag. 74

Il sapore leggermente aromatico impreziosito da una lieve nota acidula fanno del taleggio il compagno ideale di essenze profumate decise e persistenti come il rosmarino. Perfetto per essere fuso a bagnomaria sia nella versione meno stagionata sia in quella più matura e saporita.



Tovaglia e bicchiere Tognana,
tagliere Madame Gioia Home, piatto
Virginia Casa, forchetta Mepra,
tovagliolo La Fabbrica del Lino.
Nell'altra pagina, piatto Kose Milano.
Indirizzi a pag. 6



Rigatoni con ragusano, zucca e briciole dorate pag.74,

Variante siciliana del
caciocavallo prodotta in
forme rettangolari da 10 kg,
il ragusano è ottimo negli
accostamenti a ingredienti dal
sentore dolce come la zucca.

Se si vuole assecondare il
gusto delicato dell'ortaggio,
meglio usare quello giovane.
Il ragusano stagionato,
più piccante, è ideale se
si amano i contrasti.





CANNELLONI CON FONTINA, CRESCENZA E SPECK

PER 4 PERSONE

12 sfoglie di pasta per lasagne
- 200 g di fontina - 100 g di crescenza - 12 fette di speck - 2 rametti di timo - 2 dl di panna fresca - 30 g di grana grattugiato - 10 g di burro - sale - pepe in grani

- **1** Scottate le sfoglie di pasta in abbondante acqua salata in ebollizione per 1/2 minuto, scolatele e stendetele, senza accavallarle, su un canovaccio da cucina pulito oppure un foglio di carta da forno.
- **2** Private la fontina della crosta, tagliatela a dadini e frullatela nel mixer con le foglioline di un rametto di timo e una macinata di pepe. Unite la crescenza e frullate nuovamente fino a ottenere un composto omogeneo.
- **3** Spalmate la crema di formaggio così ottenuta sulle sfoglie di pasta e arrotolatele partendo dal lato corto. Avvolgete l'estremità di ogni cannellone con una fetta di speck e, man mano che sono pronti, disponeteli in una pirofila leggermente imburata.
- **4** Nappate i cannelloni con la panna, cospargerli con il grana e passateli in forno a 180° per circa 20 minuti, fino a che la superficie si è gratinata. Cospargete con le foglioline del rametto di timo rimaste e servite.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti

- Cottura 20 minuti
- 660 cal/porzione



FUSILLI GIGANTI CON RADICCHIO, CREMA DI PATATE E TOMA FILANTE

PER 4 PERSONE

320 g di fusilli giganti - 1 cespo di radicchio di Treviso - 150 g di toma piemontese - 1 patata media - 1 dl di panna fresca - 1 dl di brodo vegetale - 1 scalogno - 20 g di burro - sale - pepe in grani

- **1** Sbucciate la patata, tagliatela a dadini, mettetela in una casseruola con acqua fredda e portate a ebollizione; regolate di sale, cuocetela per 10 minuti, scolatela e passatela in uno schiacciapatate. Diluite la purea con la panna e il brodo e trasferite il composto in una casseruola.
- **2** Lavate il radicchio, poi tagliatene metà a striscioline e l'altra metà a julienne. Sbucciate e tritate lo scalogno, fatelo stufare in una padella con il burro e un mestolino di acqua e, quando questa è evaporata, unite il radicchio a striscioline e cuocetelo per 2 minuti.
- **3** Lessate la pasta in acqua salata. Intanto, scaldate la crema di patate, unite la toma privata della crosta e tagliata a fettine e mescolate fino a che inizia a fondere. Scolate la pasta conditela con il radicchio cotto e la crema di patate e formaggio; servite nei piatti e completate con il radicchio crudo e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 20 minuti
- 445 cal/porzione



SFORMATINI DI BUCATINI, CACIOCAVALLO E SALSICCIA

PER 4 PERSONE

300 g di bucatini - 1 sedano rapa piccolo - 100 g di salsiccia - 120 g di caciocavallo - 1 mazzetto di erba cipollina - 30 g di burro - sale - pepe

- **1** Mondate il sedano rapa, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a fette dello spessore di circa 3 mm. Liberare la salsiccia dal budello, spezzettatela e cuocetela in una padella antiaderente con 10 g di burro per 5 minuti, schiacciandola con una forchetta.
- **2** Togliete la salsiccia dal fondo di cottura e unite a quest'ultimo 10 g di burro; aggiungete il sedano rapa, salatelo e cuocetelo coperto, su fiamma bassa, per 6-7 minuti in modo che rimanga consistente, poi pepate e spegnete. Lessate la pasta, scolatela a due terzi della cottura e raffreddatela sotto l'acqua corrente. Intanto, tagliate il caciocavallo a fettine sottili.
- **3** Con il burro rimasto, ungete 4 coppapasta da 12 cm, trasferiteli su 4 foglietti di carta da forno posti su una teglia e riempiteli alternando strati di pasta, formaggio, salsiccia e sedano rapa. Cuocete gli sformatini in forno a 180° per 20 minuti, trasferiteli nei piatti, sfilate la carta da forno ed eliminate i coppa pasta. Decorate con erba cipollina tagliuzzata e servite subito.

MEDIA ● Preparazione 30 minuti

- Cottura 35 minuti
- 480 cal/porzione

Aggiungi il tuo tocco alla bontà.



Libera la tua fantasia con le nuove decorazioni **PANEANGELI**.

Da oggi puoi acquistarle anche sul sito <http://shop.paneangeli.com>
Scopri tutte le novità Paneangeli su www.paneangeli.it





GIGLI CON CREMA DI GORGONZOLA E ROBIOLA AGLI SPINACI

PER 4 PERSONE

250 g di gigli all'uovo - 100 g di gorgonzola cremoso - 100 g di robiola - 200 g di spinaci mondati - 1 scalogno - 30 g di pistacchi sgusciati - 30 g di burro - sale

● **1** Private il gorgonzola della crosta, tagliatelo a tocchetti, trasferitelo in una terrina e mescolatelo con la robiola fino a ottenere un composto omogeneo. Scottate gli spinaci in acqua salata in ebollizione per circa 2 minuti, scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli e tritateli.

● **2** Sbucciate lo scalogno, tagliatelo a fettine sottilissime, trasferitelo in una padella antiaderente e cuocetelo su fiamma molto bassa con 20 g di burro e un mestolino di acqua, fino a quando diventa dorato e l'acqua è evaporata; poi scolatelo e tenetelo da parte.

● **3** Unite il burro rimasto al fondo di cottura dello scalogno e, quando è spumeggiante, aggiungete gli spinaci; fate insaporire per qualche minuto, unite il composto di formaggio e scaldatelo su fiamma bassissima fino a che è ben sciolto. Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela con spinaci e formaggio e completate con lo scalogno tenuto da parte e i pistacchi a lamelle sottili o tritati.

FACILE ● Preparazione 15 minuti

- Cottura 25 minuti
- 475 cal/porzione



TRENETTE CON TALEGGIO AL ROSMARINO, NOCI E CRUDO

PER 4 PERSONE

320 g di trenette - 150 g di taleggio - 1,5 dl di latte - 30 g di mollica di pane fresco - 2 fette di prosciutto crudo - 2 rametti di rosmarino - 30 g di gherigli di noce - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Private il taleggio della crosta, tagliatelo a tocchetti e riunitelo in una ciotola resistente al calore assieme al latte e al rosmarino legato con spago da cucina.

● **2** Ponete la ciotola sopra una pentola con acqua in ebollizione e lasciate gli ingredienti in infusione per 6-7 minuti, fino a che il taleggio si è sciolto. Mescolate bene per amalgamare gli ingredienti, abbassate al minimo la fiamma del bagnomaria e tenete la fonduta in caldo.

● **3** Tritate nel mixer la mollica di pane e i gherigli di noce, poi fate tostare i due ingredienti in un padellino antiaderente con 2-3 cucchiaini d'olio fino a che iniziano a dorare. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione e, nel frattempo, tagliate le fette di prosciutto crudo in due parti nel senso della lunghezza e fatele tostare in una padella antiaderente senza condimento fino a quando diventano croccanti.

● **4** Togliete il rosmarino dalla fonduta di taleggio; scolate la pasta, conditela con la fonduta, completate con il trito preparato e il crudo. Decorate con qualche ago di rosmarino e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 15 minuti
- 520 cal/porzione



RIGATONI CON RAGUSANO, ZUCCA E BRICIOLE DORATE

PER 4 PERSONE

320 g di rigatoni - 250 g di zucca mondata - 120 g di ragusano - 1 cipolla bianca - 2 rametti di maggiorana - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Riducete la zucca a scaglette sottili. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente; scaldare 4 cucchiaini d'olio in una padella, unite la cipolla, i rametti di maggiorana legati con spago da cucina, una presa di sale, un mestolino di acqua calda e cuocetela coperta per 8 minuti fino a che diventa morbidissima. Unite la zucca, salate e cuocete su fiamma vivace per 6-7 minuti. Eliminate la maggiorana e unite una generosa macinata di pepe.

● **2** Private il formaggio della crosta, grattugiatene un terzo con una grattugia a fori medi e tagliate il resto a fettine sottilissime e tenete da parte. Distribuite il formaggio grattugiato sul fondo di una padella antiaderente, scioglietelo su fiamma bassa e proseguite fino a che diventa dorato. Lasciate raffreddare la cialda di formaggio e sbriciolatela.

● **3** Cuocete la pasta, scolatela al dente, conditela con 2 cucchiaini d'olio, il formaggio a fettine tenuto da parte, la zucca e mescolate. Spolverizzate con la cialda di formaggio sbriciolata e servite con una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 20 minuti

- Cottura 20 minuti
- 470 cal/porzione



SONO UNA GOLOSIANA.

Golosa e sana.



SFORMATINO DI BULGHUR CON VERDURE



I Golosiani siamo noi, che amiamo mangiare sano,
ma che siamo anche molto golosi.
Di uno sformatino di bulghur con verdure, per esempio.
Per noi Nuova Terra da vent'anni seleziona
ingredienti genuini per creare tanti piatti golosi,
sani e facili da preparare. Proprio come piace a noi.



GOLOSI DI NATURA.

Funghi secchi

INEBRIANTI, TENERI E GUSTOSI.
NE BASTANO POCHI PIZZICHI
PER TRASFORMARE IN QUALCHE
MINUTO ANCHE LA RICETTA PIÙ
SEMPLICE IN UN "PIATTO DA RE".

a cura di Silvia Bombelli,
testi di Mariarosa Schiaffino,
ricette di Claudia Compagni, styling di Stefania
Aledi, foto di Felice Scoccimarro/Alkemia

Mai come per i funghi secchi, ingrediente tipico della cucina italiana, vale la definizione di "tocco in più". Comodi e versatili, sono un concentrato di sapore e di aroma impagabile. Basta metterli a bagno in poca acqua tiepida, lasciarli ammorbidire per mezz'oretta ed ecco che il profumo del bosco si rigenera e quelle fette, che il sole e l'aria hanno prosciugato, tornano vive per mille ricette. Sughi e intingoli, prima di tutto. Stanno benissimo con

la carne del ragù e in Liguria sono i veri protagonisti del "tuccu", il sugo preferito di quella regione per condire ravioli, lasagne e fettuccine, tra i quali a larghe falde occhieggiano nell'accogliente piatto di portata. E se nei primi piatti hanno un posto speciale, trionfano nel risotto dove non hanno bisogno di comprimari, anche se con la salsiccia inventano una vera prelibatezza. Sono magnifici anche nelle zuppe di legumi. Tritati sono perfetti per

> segue a pag. 79

In questa pagina: piatto Caterina von
Weiss, tovagliolo Tessitura Toscana
Telerie, posata 100FA Vintage Milano.
Nella pagina a fianco,
barattolo Weck Jars,
Indirizzi a pagina 6

Medaglioni di salmone
con porcini, pag. 78



MEDAGLIONI DI SALMONE CON PORCINI

PER 4 PERSONE

4 tranci di salmone da 200 g -
400 g di spinacini - 30 g di funghi
porcini secchi - 1 scalogno - 10
g di aneto - 1/2 bicchierino di
Vermut dry - 30 g di burro - olio
extravergine d'oliva -
pepe nero - sale

- **1** Mettete a mollo i funghi secchi in una ciotola con acqua calda per 20 minuti, scolateli e tritateli. Filtrate il liquido di ammollo con un colino a maglie molto fini e tenetelo da parte.
- **2** Sbucciate lo scalogno e tritatelo finemente, fatelo stufare dolcemente in un padellino con 10 g di burro e 1 mestolino dell'acqua dei funghi. Unite i porcini, regolate di sale e cuocete a fiamma bassa con il coperchio per 10 minuti. Lasciate raffreddare e unite l'aneto tritato.
- **3** Eliminate la pelle e le lische dai tranci di salmone e dividete ciascuno nei due filetti. Accoppiateli in modo da formare dei medaglioni e legateli con spago da cucina lasciando lo spago morbido. Cospargeteli con i funghi cotti, salateli e pepateli.
- **4** Sciogliete il burro rimasto in una padella antiaderente, unite 2 cucchiari di olio e i medaglioni di salmone. Rosolateli su un lato a fiamma vivace per 2-3 minuti, abbassate la fiamma, versate il Vermut e un mestolino dell'acqua dei funghi e cuoceteli per 5-6 minuti senza girarli. Serviteli con il loro intingolo e gli spinacini appassiti in padella 2-3 minuti.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 20 minuti ● 460 cal/porzione

ROTOLO DI VITELLO AI FUNGHI

PER 4 PERSONE

800 g di fesa di vitello aperta a
libro - 300 g di zucca mondata -
40 g di porcini secchi - 40 g di
mollica di pane fresca - 30 g di
parmigiano reggiano grattugiato -
1 bicchiere di vino bianco - 4
foglie di salvia - 2 spicchi d'aglio
- 40 g di burro - olio extravergine
d'oliva - pepe nero - sale

- **1** Mettete a mollo i funghi secchi in una ciotola con acqua calda per 20 minuti e scolateli. Disponete la fesa di vitello tra due fogli di carta da forno e battetela con un pestacarne.



Rotolo
di vitello
ai funghi

- **2** Sbucciate uno spicchio d'aglio, e tritatelo finemente. Scaldare 2 cucchiari di olio in una padella antiaderente, unite l'aglio e i funghi e cuoceteli con 1 mestolino di acqua calda per 6-7 minuti. Salate e lasciate intiepidire.
- **3** Frullate nel mixer la mollica di pane con i funghi cotti, il parmigiano e 1 macinata di pepe. Stendete il composto sulla carne e arrotolatela partendo dal lato corto. Legatela con spago da cucina e rosolatela in una teglia da forno con 30 g di burro e 2 cucchiari di olio.
- **4** Versate il vino intorno alla carne, trasferite la teglia in forno preriscaldato a 180° e proseguite la cottura per 40 minuti bagnando con il fondo di cottura. Tagliate la zucca a dadi, cuocetela per 10 minuti in una padella con il burro rimasto, 2 cucchiari di olio, le foglie di salvia e l'aglio rimasto sbucciato e schiacciato, regolate di sale, pepate e servitela con la carne.

MEDIA

- Preparazione 15 minuti + l'ammollo
- Cottura 1 ora ● 440 cal/porzione

ZUPPA DI CECI E PORCINI

PER 4 PERSONE

200 g di ceci secchi - 30 g di
funghi porcini secchi - 1 porro -
1 mazzo di erbe - 1 mazzetto
guarnito di rosmarino, di timo
e alloro - 1 spicchio d'aglio -
peperoncino piccante in polvere
- olio extravergine di oliva - sale

- **1** Mettete a mollo i ceci per 24 ore. Poneteli in una pentola di acqua fredda con l'aglio e 1 foglia di alloro e cuoceteli per circa 4 ore. Tenete da parte l'acqua di cottura, passate un terzo dei ceci con il passaverdura.
- **2** Ammollate i funghi e tagliateli a pezzetti. Affettate il porro, fatelo soffriggere con poco olio. Unite un po' di rosmarino e timo tritati, un pizzico di peperoncino, i ceci, i funghi e cuocete per altri 5-6 minuti.
- **3** Unite l'acqua di cottura dei ceci, le erbe tagliate a strisciole, sale e cuocete per 15 minuti a pentola coperta e fiamma bassa.

FACILE

- Preparazione 20 minuti + il riposo
- Cottura 4 ore e 1/2 ● 275 cal/porzione

> segue da pag. 77

ripieni e farciture di qualunque pietanza: paste fresche, torte salate, quiches, verdure al forno, carni arrotolate, volatili e selvaggina arrosto. Brasati si arricchiscono di note preziose e uniti al pesce rappresentano un originale connubio di sicuro successo. Forse l'impiego più ovvio è quello di unirli a porcini freschi per accenderne il gusto, ma va sottolineato che i funghi secchi hanno una loro gustosa ed elegante identità comunque. Di solito per l'essiccazione si utilizzano i boleti, in particolare i nobili porcini, anche se altre specie possono dare buoni risultati.

I cercatori fungomani, quando la caccia è ricca, ne conservano almeno una parte scegliendo gli esemplari più sani e asciutti, pulendoli accuratamente e affettandoli piuttosto sottili per poi disporli all'aria su assi di legno a seccare. Chi li acquista già pronti deve fare attenzione che nelle confezioni non ci siano tritume e parassiti scegliendo quelle con le fette più larghe. Una volta aperto il sacchetto, i funghi vanno conservati in un vaso a chiusura ermetica. Sono deliziosi ma la concentrazione aromatica è molto alta, vanno dunque dosati con scrupolo.

Zuppa di ceci e porcini

In questa pagina, tovagliolo
Marina C, posata 100FA Vintage
Milano, ciotola Caterina von Weiss.
Nella pagina a fianco, ciotolina
Caterina von Weiss, coltello e
tagliere 100FA Vintage Milano.
Indirizzi a pagina 6

I casoncelli

**SONO PICCOLI SCRIGNI
DI PASTA DALLA
CARATTERISTICA FORMA
A CALZONCINO, TIPICI DELLA
CUCINA BRESCIANA**

**di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto di
Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi**

I diversi formati di pasta ripiena hanno stuzzicato la fantasia dei loro inventori, che per identificarli si sono ispirati quasi sempre alla loro forma: il termine ravioli, per esempio, deriverebbe dal vocabolo medioevale “rabiola”, cioè piccola rapa, gli agnolotti dalla caratteristica forma ad anello (in latino *anulus*), i casoncelli (in dialetto bresciano *casonsei*) da calzoncino o piccolo calzone: per prepararli infatti non si parte da un disco di pasta piegato a mezzaluna, ma da un quadratino o un rettangolo, che dopo essere farcito viene incurvato dandogli appunto la forma di un calzoncino. Questa è l'interpretazione più accreditata, ma c'è chi sostiene che il nome potrebbe anche derivare da “caseus”, formaggio, ingrediente che

> segue a pag. 82





LA PREPARAZIONE

PER 4 PERSONE

per la pasta: 400 g di farina - 4 uova - sale - farina per la spianatoia
 per il ripieno: 60 g di mollica di pane bianco - 180 g di salsiccia - 5 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato - poco latte
 per condire: burro - parmigiano reggiano grattugiato - 1 rametto di salvia

- **1** Preparate la pasta lavorando la farina con le uova e un pizzico di sale, quando l'impasto è omogeneo avvolgetelo in un telo e lasciatelo riposare finché è pronto il ripieno.
- **2** Preparate il ripieno: spezzettate la mollica di pane e raccoglietela in una ciotola, copritela con il latte tiepido e lasciatela riposare finché si sarà ammorbidita. ● **3** Strizzate la mollica, raccoglietela in una ciotola più grande e mescolatevi la salsiccia sbriciolata, il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e amalgamate bene il tutto. ● **4** Riprendete la pasta e stendetela con l'apposita macchina a rulli o con il matterello, infarinando spesso la spianatoia: dovrà risultare molto sottile (è importante per poter formare i casonsei senza che la sfoglia si rompa), poi tagliatela a rettangoli di cm 7x10. ● **5** Distribuite una nocciola di ripieno al centro di ogni rettangolo, inumidite leggermente i bordi, ripiegate la pasta nel senso della lunghezza e saldatela con la punta delle dita. ● **6** Arcuate i ravioli ottenuti in modo da ottenere una forma simile a un "calzoncino", allargateli man mano sulla spianatoia infarinata. ● **7** Per il condimento fate fondere il burro a cui avrete unito qualche foglia di salvia. ● **8** Lessate i casoncelli, scolateli e conditeli a strati con il burro fuso e il parmigiano.





LA PAROLA ALL'ESPERTA

Risponde alle nostre piccole curiosità Maria Chiara Olmi, cuoca e patronne dell'Antica Trattoria La Pergolina di Capriano del Colle, in provincia di Brescia (tel. 030 9748002).

La sfoglia che avvolge i casoncelli può essere più o meno ricca di uova?

La classica ricetta richiede un uovo per ogni etto di farina ma a me piace renderla molto ricca, quindi per i miei i casoncelli uso 9 tuorli per mezzo chilo di farina: la pasta risulta di un bel colore dorato e tiene meglio la cottura.

Tra le molte varianti di ripieno quale predilige?

Il ripieno di magro, a base di verdure (io uso spinaci freschi), pane e formaggio: è molto importante che l'impasto risulti molto morbido.

I casoncelli si possono preparare anche in anticipo?

Sì possono confezionare anche il giorno prima e far asciugare in frigorifero, dove si mantengono per non più di 2 giorni.

La carta del suo locale prevede anche i tortelli al bagoss: di cosa si tratta?

Sono tortelli farciti con un formaggio particolare delle nostre valli, il bagolino, di gusto molto deciso, una vera specialità.

> segue da pag. 80

anticamente ne ha caratterizzato il ripieno. Quest'ultima tesi è sostenuta anche dallo scrittore Giuseppe Tonna nella riedizione del 1978 dell'opera dialettale "La massera da bé" (la massaia previdente) scritta da Galeazzo dagli Orzi nel 1554. Una cosa è certa: questi piccoli scrigni di pasta hanno rappresentato da secoli il piatto della festa, pur interpretati nel tempo in modo molto diverso: il vocabolario Bresciano-Italiano di Giovan Battista Melchiori, edito dalla tipografia Franzoni e Socio nel 1817, li definisce "Vivanda d'erbe, uova, cacio ed altro chiusa in piccoli pezzetti di pasta che mangiati in minestra", mentre secondo la più recente Enciclopedia Bresciana (ed. La Voce del Popolo) i casoncelli sono "specie di ravioli con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio, prezzemolo ed aglio, lessati e serviti ben caldi conditi con formaggio di grana e burro cotto alla salvia".

Ripieni ricchi e poveri

Anche oggi da Brescia alla Valcamonica fino alla bassa bresciana i casoncelli vengono preparati seguendo formule differenti. Lo scrittore gastronomo Marino Marini nel suo libro "La cucina bresciana" (ed. Muzzio) riporta le varianti più diffuse: avvolto in una sfoglia sottile il ripieno può essere "povero", di solo pangrattato e grana, o ricotta ed erbe di campo, oppure arricchito con carne o salsiccia, come nella ricetta che proponiamo. In alcune formule "antiche" non manca il tocco dolce: dalla versione che mescola patate, spinaci, pangrattato, amaretti e noci, a quella più particolare di pere cotte al forno, frullate e mescolate a burro, amaretti, uvetta, pane e formaggio. Denominatore comune a tutte le ricette il condimento: burro fuso, o cotto a color nocciola, profumato alla salvia, e tanto parmigiano.



BERE GIUSTO

Questa versione dei casoncelli prevede il ripieno di salsiccia che sposta la scelta del vino su un carismatico Pinot Nero prodotto nella vicina Franciacorta: la versione dell'azienda Il Pendio è una delle migliori per seguire una pasta ripiena, perché si accosta con rispetto a tutti gli ingredienti, a cominciare dalla delicata sfoglia, per proseguire con la morbidezza del parmigiano, senza perdersi e governare l'untuosità del condimento.

I SUGGERIMENTI DI SALE & PEPE

Vi segnaliamo alcuni locali che propongono, tra le loro specialità, in interpretazioni diverse, anche questo piatto.

TRATTORIA ANTICA STELLA

Via XXIV Maggio 39, Longhena (Brescia), tel. 030 975118

È il posto giusto per una scorpacciata di casoncelli: preparati giorno per giorno rigorosamente a mano e farciti con carni e verdure arrivano in tavola in megaporzioni.

OSTERIA MOLIN DEL BROLO

Via Cadorna 14, Brescia, tel. 030 2072409

Gettonatissimi i casoncelli, nelle diverse formule alla carne, erbe e zucca. Anche da asporto.

OSTERIA AL BIANCHI

Via Gasparo da Salò 32, Brescia, tel. 030 292328

Piatti semplici all'insegna della più schietta tradizione bresciana. Per i casoncelli burro abbondante: una goduria per buone forchette.

ANTICA TRATTORIA CA' NOA

Via Branze 61, Brescia, tel. 030 381528.

Forte di una lunga tradizione che risale al 1887, il locale propone piatti della più rinomata cucina locale, come i casoncelli, ma anche altre specialità nazionali ed internazionali.

BRANDANI

gift group www.brandani.it

ITALIAN STYLE



comemedia.com

Rolled Egg



INSERISCI LE
UOVA
E GLI
INGREDIENTI
CHE
PREFERISCI.



PRESSA
IL
COMPOSTO.



INSERISCI LO
SPIEDINO.



ATTENDI
QUALCHE
SECONDO E...
VEDRAI USCIRE
LA TUA
FRITTATINA!

Birra a tutto pasto

**UN MENU GOURMAND
CON LA SPUMEGGIANTE BEVANDA
AMBRATA. PROTAGONISTA TRA GLI
INGREDIENTI E NEI BICCHIERI**

**testo di Cristiana Cassé, ricette di Christian Meloni
Delrio, foto e servizio Spagoni + Mulas.
Si ringrazia Teo Musso per l'ospitalità a Casa Baladin**

Sempre di più in Italia sta crescendo una cultura della birra parallela a quella, consolidata, del vino. Un modo di intenderla che esce dallo schema della rinfrescante bevanda a bassa gradazione, amica delle estati più che degli inverni, e che si sposta verso un consumo ricercato, degustativo, a caccia di etichette particolari, preferibilmente artigianali. È a questo nuovo popolo, o a chi ne è incuriosito, che è dedicato questo sorprendente menu dei primi freddi, dove la birra non solo accompagna succulenti piatti di stagione, ma ne fa anche parte, regalando a pastelle, risotti, carni e persino dessert quel tocco appena amarognolo, ma anche caldo e rotondo, che fa pensare alle cucine bretonne e irlandese. Una carrellata di bontà insolite e sfiziose, perfette per un pranzo informale, che inizia, mentre si chiacchiera nel living, con due deliziosi frittini: le coscette di quaglia accostate a un delicato purè di sedano rapa e le verdure miste a tocchetti. Entrambe le entrée sono ammantate da una speciale pastella resa straordinariamente soffice da un mix di birra luppolata, lievito di birra e albumi montati a neve. Serviti in ciotole collettive, i croccanti fingerfood anticipano di poco l'ora di mettersi a tavola per accogliere il primo piatto.

> segue a pag. 87



Frittura mista
di verdure, pag. 90



Coscette di quaglia
in pastella con purè
di sedano rapa, pag. 90



Riso mantecato alla
zucca con cioccolato,
pag. 90



Grissini, pag. 90

Stracotto di guancia
di vitello, pag. 90





> segue da pag. 84

Fumante e mantecato ad arte con burro e formaggio, il risotto stupisce gli ospiti per la zucca che lo colora, la birra aromatica in cui cuoce, le scaglette di cioccolato fondente che sostituiscono la tradizionale grattata di parmigiano, in una suadenza di profumi dolceamari ora in contrasto ora in continuità tra loro. Poi una piccola distrazione per il palato, i croccanti grissini alla birra puro malto, perfetti per ingannare l'attesa del secondo piatto. Eccolo che arriva: un goloso e morbidissimo guanciaie cotto per oltre cinque ore in un intingolo di olio extravergine, birra (sempre puro malto) e spezie invernali, dalla cannella ai chiodi di garofano. Il tutto accompagnato da una rustica padellata di cipolline caramellate con burro, zucchero e birra luppolata. Una delizia senza pari.

> segue a pag. 88

Cipolline caramellate,
pag.91





> segue da pag. 87

L'arrivo del dessert è leggermente posticipato per consentire una scarpetta di gruppo nel sughetto del guanciale e delle cipolline, tanto goduriosi da guadagnare quasi la dignità di una portata a sé stante e da giustificare chi, impunemente, attinge direttamente dalla padella. Il pane giusto, per questo rito politicamente scorretto ma assolutamente doveroso, segue gli accordi del menu: è rustico, scuro, con un impasto di farine di cereali e, naturalmente, birra.

Al posto del Marsala...

A questo punto, si può lasciare la tavola e chiacchierare in ordine sparso tra la cucina e il living. Nei bicchieri, dopo la puro malto che ha accompagnato il secondo piatto, i padroni di casa versano un'artigianale affinata nelle botti del rum, una chicca inconsueta che, a sorpresa, accompagna il dolce. Un irresistibile tortino al cioccolato, savoiardi e nocciole, da intingere in uno straordinario zabaione: la crema, preparata con la consueta spuma di uova e zucchero addensata a bagnomaria, è stemperata, non con il Marsala come vorrebbe tradizione, ma con un'insolita birra speziata. Questa delicatessen, che può essere presentata in tazza e magari gustata sul divano, è la perfetta conclusione di un menu di estrema coerenza, fatto di sapori e colori d'autunno, tante bollicine e insolite alleanze gustative.



Zabaione con tortino
di nocciole, pag. 91



Pane ai 5 cereali,
pag. 91



Sopra, l'elegante
bottiglia della birra
Super, un'ambata
di puro malto di
produzione artigianale.
Lo chef Christian Delrio
consiglia di abbinarla
allo stracotto di
guancia di vitello. Altri
accostamenti li trovate
qui accanto, a destra.

STORIA DI UN MASTRO BIRRAIO

Teo Musso è artefice e produttore della birra artigianale Baladin. Le sue etichette d'eccellenza si possono trovare nei 13 locali che ha aperto in Italia, nelle enoteche, nei ristoranti e sul sito www.baladin.it.

Come ha iniziato la sua attività?

La mia famiglia produce vino da generazioni e io, per spirito contraddittorio da teenager, mi sono avvicinato alla birra. Prima ho aperto un pub e in seguito ho iniziato una mia produzione. L'attività principale è a Piozzo (Cuneo), dove si trovano appunto lo storico pub Le Baladin e Casa Baladin, ristorante con 5 camere davvero speciali.

Qual è la filosofia delle birre

Baladin? Sono dedicate all'abbinamento con il cibo. L'obiettivo è trovare il perfetto incontro senza mai coprire gli aromi del piatto. Ci vuole equilibrio e continua ricerca.

E la materia prima? Baladin è un birrifico agricolo. Produciamo in proprio oltre il 90% della materia prima.

Nei suoi locali propone anche etichette di altri produttori?

Certamente. Nelle birrerie Open Baladin proponiamo 100 birre italiane in bottiglia, proprio per far conoscere il panorama dei produttori artigiani.

Da cosa nasce il nome Baladin?

Me l'ha consigliato il proprietario di un circo: in francese antico significa cantastorie. È adatto a me, che cerco di diffondere una certa cultura.

Quali tra le sue birre accosterebbe al nostro menu?

Come consiglia Christian Delrio, chef di Casa Baladin, la birra Nora (egizia, alla mirra) sugli antipasti, la Zucca (pumpkin-ale) sul risotto, la Super (puro malto) sul guanciaie, la Xyauyù barrel (macrossidata, affinata nelle botti del rum) sul dessert.



FRITTURA MISTA DI VERDURE

PER 4 PERSONE

1 peperone - 1 zucchina - 1 carciofo - 1 carota - 6 cime di cavolfiore - 1 manciata di foglie di salvia - 2 uova - 150 g di farina tipo 00 - 5 g di lievito di birra - 165 g di birra Nazionale Baladin (luppolata) - olio di semi d'arachide - sale

- **1** Sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Con una frusta elettrica, stemperate i tuorli con il lievito di birra e poi incorporate poco alla volta la farina alternata alla birra fino a ottenere una pastella omogenea, che metterete a riposare in frigo.
- **2** Intanto, lavate e pulite le verdure. Sbollentate in acqua bollente le cime di cavolfiore per 4 minuti e affettate gli ortaggi rimasti. Montate a neve ben ferma gli albumi e scaldate abbondante olio in una padella.
- **3** Togliete la pastella dal frigo, incorporatevi delicatamente gli albumi montati, immergetevi a mano a mano le verdure e le foglie di salvia e friggetele finché saranno ben dorate e croccanti. Scolatele, adagiatele su carta da cucina e salatele.

FACILE

- Preparazione 35 minuti
- Cottura 10 minuti ● 315 cal/porzione

COSCETTE DI QUAGLIA CON PURÈ DI SEDANO RAPA

PER 4 PERSONE

8 coscette di quaglia
1 spicchio d'aglio - 1 dl di Birra Nora (egiziana, alla mirra)
- 1 sedano rapa - 1 cipolla - 500 g di panna - una noce di burro
- 2 uova - 150 g di farina tipo 00
- 5 g di lievito di birra - 165 g circa di birra Nazionale Baladin (luppolata) - un mazzetto di aromi misti (rosmarino, salvia, alloro, timo) - olio di semi d'arachide
- sale - pepe

- **1** Tritate gli aromi insieme all'aglio. Con un coltellino, aprite le coscette a libro lasciando l'osso attaccato e mettetele a marinare per 1 ora nella birra Nora con gli aromi, sale e pepe.
- **2** Nel frattempo, sgusciate le uova separando i tuorli dagli albumi. Con una frusta elettrica, stemperate i tuorli con il lievito di birra e poi

incorporate poco alla volta la farina alternata alla birra Nazionale fino a ottenere una pastella omogenea, che metterete a riposare in frigo.

- **3** Intanto, pulite il sedano rapa e tagliatelo a cubettini. Tritate la cipolla, mettetela in una padella antiderente e fatela stufare nel burro, con il coperchio, a fuoco bassissimo. Aggiungete il sedano rapa, salate e cuocete, sempre coperto, fino all'esaurimento dell'acqua di vegetazione (anche se non raggiungesse la cottura). Unite la panna e lasciatela asciugare un poco senza coperchio. Frullate il tutto, salate, pepate e passate la purea al setaccio.
- **4** Cuocete al vapore le coscette per 10 minuti e lasciatele raffreddare. Montate a neve ben ferma gli albumi e scaldate abbondante olio in una padella. Togliete la pastella dal frigo, unite gli albumi montati a neve, passatevi le coscette (lasciando l'osso pulito) e friggetele finché saranno ben dorate. Scolatele, fatele asciugare su carta da cucina e servitele con la purea di sedano rapa.

MEDIA

- Preparazione 1 ora + riposo
- Cottura 45 minuti ● 635 cal/porzione

RISO MANTECATO ALLA ZUCCA CON CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE

320 g di riso Carnaroli - 1 cipolla
- 2 dl di birra Zucca (speciale, aromatica) - 1/2 litro di brodo vegetale - 150 g di zucca di Piozzo (già pulita) - 200 g burro - 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- cioccolato fondente 99%

- **1** Cuocete la zucca a vapore, frullatela e setacciatela. Pulite la cipolla, affettatela e fatela stufare con una noce di burro in una casseruola con il coperchio.
- **2** Aggiungete quindi il riso, la birra e un poco di brodo fino a coprire il riso. A metà cottura (dopo circa 10 minuti) aggiungete la zucca. Proseguite la cottura per 8 minuti circa o finché il risotto sarà ben legato, aggiungendo brodo se necessario.
- **3** Mantecate con il burro rimasto e il parmigiano a fiamma dolce. Servite e completate con una grattata di cioccolato.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 30 minuti ● 720 cal/porzione

GRISSINI

PER 1 KG DI GRISSINI

750 g di farina tipo 00 - 250 g di semola - 25 g di lievito di birra - 50 ml di olio extravergine d'oliva + quello per la teglia - 720 g di birra Super (puro malto) - 20 g di sale

- **1** Versate la birra in una pentola e fatela ridurre sul fuoco di circa 1 terzo. Preiscaldate il forno a 180°.
- **2** Formate una fontana con le 2 farine, metteteci al centro la birra a temperatura ambiente e stemperatevi il lievito. Unite l'olio e amalgamate il tutto. Poi aggiungete il sale e lavorate ancora l'impasto finché sarà omogeneo. Adagiatelo in una ciotola oliata e lasciatelo lievitare finché sarà raddoppiato di volume.
- **3** Suddividetelo in palline grandi come una noce e conformate i grissini. Distribuiteli su di una teglia ricoperta con carta da forno e cuoceteli per 15 minuti o finché li vedrete dorati.

FACILE

- Preparazione 35 minuti + riposo
- Cottura 15 minuti ● 400 cal/100 g

STRACOTTO DI GUANCIA DI VITELLO

PER 4 PERSONE

2 guance di vitello - 2 cipolle
- 2 carote - 2 costole di sedano
- 1 spicchio d'aglio - un mezzetto di rosmarino e alloro - 2 chiodi di garofano - 1 bacca di ginepro
- un pezzetto di cannella - 2 dl di birra Super (puro malto) - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Fate rosolare le guance in una casseruola con 2-3 cucchiaini di olio, l'aglio pelato, il rosmarino e l'alloro. Pulite, lavate e tagliate a dadini le cipolle, il sedano e le carote. Aggiungete il mix in casseruola e sfumate con la birra fino a coprire la carne.
- **2** Unite la cannella, i chiodi di garofano e la bacca di ginepro, salate e pepate e proseguite la cottura a fuoco molto dolce per almeno 5 ore. La carne deve risultare morbidissima.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura 5 ore ● 840 cal/porzione

CIPOLLINE CARAMELLATE

PER 4 PERSONE

500 g di cipolline borettane - 60 g di zucchero di canna - 2 dl di birra Open Rolling Stone (luppolata) - 1 noce di burro - sale

- **1** Fate rosolare le cipolline con il burro in una padella, aggiungete lo zucchero e fate caramellare leggermente, poi sfumate con la birra fino a coprire completamente le cipolline.
- **2** Cuocete a fuoco lento fino a renderle morbide, quindi regolate di sale e servite.

FACILISSIMA

- Preparazione 10 minuti
- Cottura 40 minuti ● 145 cal/porzione

ZABAIONE CON TORTINI DI NOCCIOLE

PER 6 PERSONE

per lo zabaione: 4 tuorli d'uovo - 4 cucchiaini di zucchero - 8 cucchiaini di birra Isaac (bianca, speziata)
per il tortino: 200 g di zucchero - 6 uova - 200 g di burro - 250 g

di nocciole tostate - 200 g
di cioccolato fondente - 100 g
di savoiardi - burro e farina
per gli stampi

- **1** Preriscaldate il forno a 180°. Per il tortino, tritate le nocciole e, separatamente, i savoiardi con il cioccolato fino a ottenere una polvere. Fate fondere il burro e lasciatelo intiepidire. Montate le uova con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso. Con una frusta, unite alle uova molto delicatamente le nocciole tritate, i savoiardi con il cioccolato e per ultimo il burro freddo.
- **2** Trasferite il composto in stampini monoporzione imburrati e infarinati, infornate e cuocete i tortini per 30 minuti.
- **3** Per lo zabaione, montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete la birra e cuocete a bagnomaria a fuoco basso, sbattendo con una frusta fino a ottenere un composto spumoso. Servite i tortini con lo zabaione.

MEDIA

- Preparazione 50 minuti
- Cottura 40 minuti ● 1030 cal/porzione

PANE AI 5 CEREALI

PER 800 G DI PANE

300 g di farina forte - 200 g di un farina ai 5 cereali (farina di segale, orzo, avena, mais, riso) - 1 cucchiaino di semi di sesamo - 1 cucchiaino di semi di girasole - 25 g di lievito di birra - 1 cucchiaino di zucchero - 375 g di birra Leon (puro malto) - 30 ml di olio extravergine d'oliva - 10 g di sale

- **1** Fate ridurre la birra sul fuoco di circa 1 terzo. Preriscaldate il forno a 160°.
- **2** Create una fontana con le farine, disponete al centro la birra a temperatura ambiente e stemperatevi il lievito. Unite gli altri ingredienti, tranne il sale e amalgamate il tutto. Quindi aggiungete il sale e lavorate ancora l'impasto finché sarà omogeneo.
- **3** Mettetelo in uno stampo per plumcake, lasciatelo lievitare fino al raddoppio del volume e infornatelo per 30/40 minuti.

FACILE

- Preparazione 25 minuti + riposo
- Cottura 30 minuti ● 180 cal/100 g



ITALIAN WEDDING STYLE IWS
Il Salone del Matrimonio Made in Italy FLORENCE

MILANO, Palazzo Giureconsulti
L'arte italiana dal salotto in mostra nella vetrina più prestigiosa di Milano
15/16 novembre
www.italianweddingstyle.it

In collaborazione con
loggiafarnet
ALESSI

Media partner
White sale pepe

sale & pepe
ti riserva
UN INVITO
SPECIALE

EVENTI

LE NOSTRE INIZIATIVE TRA CIBO E CULTURA

A Milano I trend delle nozze

Tutto sui più raffinati menu, abiti da sogno, composizioni floreali, bomboniere è in mostra alla seconda edizione di **Italian Wedding Style**, il Salone del Matrimonio, dal **15 al 16 novembre**. Prestigiosa la location di Palazzo Giureconsulti, a due passi dal Duomo, che ospita nei suoi lussuosi saloni l'evento. Dedicati a cerimonie e banchetti indimenticabili show-cooking, degustazioni e sfilate. Un tour operator esclusivo per i viaggi di nozze è a disposizione dei promessi sposi. Partner dell'iniziativa Sale&Pepe. Info: www.italianweddingstyle.it



RITAGLIA QUESTO COUPON PER IL TUO INGRESSO OMAGGIO

Un nobile a tavola.



CON IL SUO GUSTO ECCELLO, INTENSO E PERSISTENTE IL **GRANA PADANO RISERVA** È UN GRANDE PROTAGONISTA DELLA TAVOLA.

Crema di latte fritta alle spezie e Grana Padano

Ingredienti per 4 persone:

500 g di latte, 40 g di burro, 60 g di farina, 80 g di Grana Padano Riserva, 1 uovo, sale, noce moscata, zenzero, pepe, cannella, curry. Per impanare: 2 uova, pangrattato, olio per friggere.

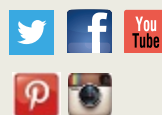
Procedimento:

Fondete il burro e unite la farina; cuocete per due o tre minuti a fuoco dolce; unite il latte e mescolate con una frusta. Al bollore cuocete per 10 minuti, mescolando in continuazione

con un cucchiaino adatto, salate. A fuoco spento aggiungete il Grana Padano, l'uovo e qualche pizzico di spezie a piacere. Stendete il composto in una pirofila imburata, formando uno strato uniforme e liscio di 2 cm di spessore. Raffreddate completamente. Tagliate il tutto a piccoli rombi di circa 4 cm di lato e impanateli passandoli nelle uova sbattute e nel pangrattato. Friggeteli nell'olio ben caldo; sgocciolateli e passateli su carta assorbente. Salate e servite.

Ha una pasta a "grana" evidente, con una chiara struttura a scaglia e un colore paglierino intenso e omogeneo: si presenta così il Grana Padano Riserva. Con stagionature di 20 mesi e oltre, ha un sapore sempre ricco e pieno, senza tuttavia risultare mai aggressivo. I suoi aromi allo stadio più evoluto ricordano oltre al burro e il fieno anche la frutta secca. Principe assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto, è perfetto anche servito con noci, frutta e mostarde.

Seguici su:



Calde atmosfere

PER UN NOVEMBRE
FESTOSO FORME
TONDE, TINTE FORTI
E PANNOCCHIE,
SIMBOLO DI GIOIA
E PROSPERITÀ

a cura di Silvia Bombelli,
realizzazione di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

1 casseruola ovale di alluminio a bordi bassi - 1 spugna per fioristi del diametro di 14 cm circa - 3 pannocchie variegata con le foglie (brattee) - 1 mazzo di dalie arancioni e bordeaux - 1 mazzetto di limonium bianco - qualche rametto di centaurea - alcuni stuzzicadenti

● 1 Immergete la spugna in un catino o in un lavello pieno di acqua fredda e lasciatela affondare. Quando avrà assorbito l'acqua necessaria scolatela e appoggiatela su un tagliere. Togliete alcune foglie dalle pannocchie e ricoprite con esse il bordo della spugna fissandole con degli stuzzicadenti tagliati a metà.

● 2 Appoggiate la spugna ricoperta di foglie sul lato sinistro all'interno della casseruola. Appoggiate alla sua destra 3 pannocchie inclinandole leggermente e distendendo le foglie in modo che formino un decoro armonico. Accorciate i gambi delle dalie ad altezze diverse ed infilatele nella spugna ben distanziate alternando i colori arancione e bordeaux.

● 3 Riempite gli spazi tra le dalie con alcuni rametti di limonium e di centaurea tagliati a misura e posizionate altri anche in mezzo alle pannocchie, in modo da creare un'unica composizione armoniosa all'interno della casseruola.

Parma la dolce

RAFFINATE RICETTE DEI MAESTRI DI CORTE E
SEMPLICI DELIZIE DI ORIGINE POPOLARE SI
ALTERNANO NELLA RICCA PASTICCERIA CITTADINA

a cura di Marina Cella, ricette di Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/
Studio XL, styling di Marta Mariani con la collaborazione di Arianna Ferrari

Stracchino
della duchessa,
pag. 102



STOP MOTION
www.salepepe.it

Torta
di riso, pag. 102

Piatto Villa D'Este Home
Tivoli, tovaglia La Fabbrica
del Lino, americana
e pala per torte Tognana.
Nella pagina accanto:
piatto Emile Henry,
Indirizzi a pag. 6



TORTA DELLA DUCHESSA MARIA LUIGIA

PER 8 PERSONE

400 g di frolla alle nocciole (ricetta nella pagina accanto) • per la crema pasticcera : 2,5 dl di latte - 80 g di zucchero - 3 tuorli - 30 g di farina - 1 baccello di vaniglia • per lo zabaione: 1,5 dl di Marsala - 100 g di zucchero - 6 tuorli - 5 g di gelatina in fogli • per la ganache: 250 g di cioccolato fondente - 2,5 dl di panna fresca • per il decoro: 80 g di granella di nocciole - 8 ciliegie candite

• **1** Dividete la frolla in 3 porzioni di uguale peso, stendetele in sfoglie di 1/2 cm di spessore e, con un tagliapasta di 20 cm di diametro, ricavate 3 dischi identici. Infornateli a 170° per circa 25 minuti. • **2** Intanto preparate la crema pasticcera. Montate i tuorli con lo zucchero, unite la farina e versate a filo il latte caldo, infuso con la vaniglia incisa nel senso della lunghezza. Amalgamate la crema e fatela addensare su fiamma bassa per 5-6 minuti. Copritela con la pellicola e fate raffreddare. • **3** Preparate lo zabaione. Ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Montate i tuorli con lo zucchero. Quando sono chiari e spumosi versate il Marsala intiepidito e montate lo zabaione a bagnomaria per 6-7 minuti finché è molto gonfio e sodo. Amalgamate delicatamente la gelatina scolata e sciolta su fiamma bassissima e fate raffreddare. • **4** Preparate la ganache. Scaldate la panna al limite del bollore, levate dal fuoco, unite il cioccolato tritato finemente e mescolate finché si è sciolto. Aggiungete 200 g di crema pasticcera e fate solidificare in frigo. • **5** Spalmate il primo disco di frolla con la crema pasticcera rimasta e copritela con il secondo disco • **6** Trasferite metà crema al cioccolato in una tasca da pasticceria con la bocchetta a stella e formate un cordoncino di 2 cm circa lungo il bordo del disco. • **7** Versate al centro lo zabaione, livellatelo e coprite con il terzo disco di frolla. • **8** Spalmate i bordi e la superficie della torta con la crema al cioccolato rimasta (tenendone un po' per il decoro). Fate aderire ai bordi la granella di nocciole, decorate la superficie con ciuffetti di crema al cioccolato e le ciliegie candite e mettete in frigo per un'ora prima di servire.

ELABORATA • Preparazione 40 minuti + riposo • Cottura 45 minuti • 825 cal/porzione



Alzata Tognana, tovagliolo
La Fabbrica del Lino,
vaso Madame Gioia Home.
Indirizzi a pag. 6

PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

Riunite 100 g di nocciole tostate nel mixer con 30 g di zucchero e frullate fino a ottenere una polvere finissima. Unite 100 g di farina, 50 g di zucchero, un pizzico di sale e 100 g di burro a fiocchetti e azionate l'apparecchio fino alla formazione di un composto a briciole. Aggiungete 1 uovo, frullate per qualche secondo fino a ottenere una palla di pasta, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigorifero.





Una duchessa golosa

Patria di specialità salate famose nel mondo, Parma vanta anche un côté dolce di grande tradizione: nobile, legato alle corti dei Farnese e della duchessa Maria Luigia, e prima ancora popolare, con ricette elaborate da donne di casa, contadine, suore e monaci. Hanno infatti origine nei conventi del parmense tanti dolci ancora oggi molto amati come la spongata, la torta bianca o bussilàn (ciambella), la torta nera (vedi ricetta a pag. 101).

Uno dei più celebri, la spongata, è un involucro di pasta sottile ripieno di frutta secca e spezie: secondo alcuni studiosi (le interpretazioni non sono univoche), sarebbe di origine romana, arrivata nella Bassa a Brescello intorno al 1300 e rielaborata dai monaci benedettini. A Parma fu portata in dono nel 1670 e divenne ben presto famosa, in particolare quella del monastero di San Giovanni. Molto antica anche la torta bianca, in dialetto bussilàn (biscia), che nasce nell'abbazia cistercense di Fontevivo nel XII secolo: un dolce semplice a base di uova, zucchero, burro e farina, tipico del periodo pasquale.

E veniamo alla pasticceria di corte, prima fra tutte quella di Maria Luigia d'Austria, moglie di Napoleone e dal 1816 duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla per una trentina d'anni. Molto golosa, portò pasticciieri francesi e austriaci nelle sue regge di Parma e Colorno, com'era costume dell'epoca. Le loro squisitezze transalpine vennero poi riprese da maestri locali come l'italiano Vincenzo Agnoletti, al servizio della duchessa per cinque anni. Tra le sue ricette troviamo quella dei kipfel, dolcetti austriaci di pasta lievitata a forma di mezzaluna che a Parma venivano chiamati ciprèn (chifferi in italiano, i cornetti di oggi). Durante gli anni del Ducato l'arte dolciaria parmense divenne più ricercata, a corte ma anche presso la famiglie nobili e le numerose botteghe, avviate da pasticciieri stranieri che si erano stabiliti in città. In onore e poi in ricordo della duchessa, furono create torte raffinate tuttora proposte dalle pasticcerie parmensi, come la torta Duchessa Maria Luigia e lo Stracchino della duchessa, che vi proponiamo in questo servizio.

con la consulenza di Marino Marini, gastronomo, scrittore (La cucine di Parma, Orme) e bibliotecario di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Dolce di mandorle,
pag. 102



Mascherina per torte e grata
Tescoma, tovagliolo
La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pag. 6

Nuovissimo Albume Le Naturelle. White Wellness.



Ideale per omelette, mousse,
frullati proteici.



Senza grassi
Senza conservanti
10 g proteine per 100 g
100% albume
Consigliato nelle diete
a base proteica

le Naturelle®

www.lenaturelle.it

TORTA NERA

PER 6 PERSONE

per la frolla: 150 g di farina - 70 g di burro - 50 g di zucchero - 1 uovo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci - 1 cucchiaino di rum

per la farcitura: 100 g di mandorle pelate - 80 g di zucchero - 50 g di
cacao amaro in polvere - 1 uovo - 1/2 dl di caffè - un pizzico di sale

- **1** Preparate la frolla. Passate al mixer la farina con il burro, lo zucchero e il lievito setacciato fino a ottenere un composto a briciole. Unite il rum e l'uovo e frullate fino a che si forma una palla di pasta. Avvolgetela in un foglio di pellicola e lasciatela riposare per 30 minuti in frigorifero.
- **2** Preparate la farcitura. Riunite nel mixer le mandorle con lo zucchero e tritatele fino a ottenere una polvere fine. Trasferitela in una ciotola, aggiungete 40 g di cacao setacciato, l'uovo, il sale e il caffè. Amalgamate gli ingredienti.
- **3** Stendete la pasta frolla sul piano di lavoro fino a ottenere una sfoglia dello spessore di circa 1/2 cm e foderate fondo e bordi di uno stampo da crostata scanalato di 20 cm di diametro. Bucherellate il fondo con una forchetta, versate l'impasto al cacao, livellatelo e cuocete la torta nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Lasciatela raffreddare e servite spolverizzando con il cacao rimasto.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 35 minuti ● 415 cal/porzione



Tovaglia Tognana, piatto
Bitossi Home, pala per torta
Mepra. Indirizzi a pag. 6



STRACCHINO DELLA DUCHESSA

PER 8 PERSONE

400 g di savoiardi - 300 g di mascarpone - 40 g di granella di mandorle - 40 g di cioccolato fondente - 50 g di zucchero - 50 g di cacao amaro in polvere - 2 uova - 2 dl di caffè

- **1** Separate i tuorli dagli albumi. Montate i primi con la metà dello zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso e unite il mascarpone. Mescolate fino ad amalgamare gli ingredienti.
- **2** Montate gli albumi con lo zucchero rimasto fino a che risultano sodi e amalgamateli con delicatezza al composto precedente. Dividete la crema ottenuta in 2 parti uguali. Unite alla prima la granella di mandorle e 40 g di cacao setacciato e all'altra il cioccolato fondente tritato non troppo finemente.
- **3** Foderate con carta da forno uno stampo da plum cake di 10x26 cm. Rivestite fondo e bordi con parte dei savoiardi immersi nel caffè.
- **4** Riempite lo stampo preparato con la crema al cacao, copritela con uno strato di savoiardi imbevuti, versate la crema chiara con il cioccolato tritato e completate con l'ultimo strato di savoiardi. Passate lo stampo in freezer per 3-4 ore. Poi rovesciatelo sul piatto da portata, eliminate la carta da forno e spolverizzatelo con il cacao rimasto.

MEDIA ● Preparazione 25 minuti + riposo ● Cottura nessuna
● 490 cal/porzione



TORTA DI RISO

PER 6 PERSONE

250 g di riso Originario - 100 g di mandorle pelate - 100 g di zucchero semolato - 4 mandorle amare - 1 limone non trattato - 1 litro di latte - 4 uova - 20 g di burro - 30 g di pangrattato - zucchero a velo - sale

- **1** Tostate le mandorle in un padellino su fiamma bassissima finché iniziano a dorare. Fatele raffreddare e tritatele nel mixer con le mandorle amare e la metà dello zucchero semolato: dovete ottenere una polvere finissima.
- **2** Versate il latte in una casseruola, unite la scorza del limone prelevata con un pelapatate, lo zucchero semolato rimasto e un pizzico di sale; portate a ebollizione. Aggiungete il riso e cuocete su fiamma bassa, mescolando spesso, per circa 20 minuti, finché il latte è stato assorbito.
- **3** Fate raffreddare, eliminate la scorza di limone e unite le mandorle tritate e le uova. Amalgamate e versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro, imburrrato e cosparso con il pangrattato.
- **4** Cuocete la torta di riso in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti e servitela fredda, spolverizzata con zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti
● Cottura 1 ora e 10 minuti
● 495 cal/porzione



DOLCE DI MANDORLE

PER 6 PERSONE

130 g di farina - 150 g di mandorle pelate - 150 g di zucchero - 120 g di burro - 3 uova - 1 limone non trattato - zucchero a velo - sale

- **1** Tritate le mandorle nel mixer con 50 g di zucchero fino a ottenere una polvere finissima. Trasferitela su una teglia rivestita con carta da forno e tostatela in forno già caldo a 100° per 15 minuti. Lasciatela raffreddare.
- **2** Montate il burro con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto soffice. Unite i tuorli separati dagli albumi, la farina, le mandorle in polvere tostate, la scorza del limone grattugiata e un pizzico di sale; amalgamate gli ingredienti.
- **3** Montate a neve gli albumi e uniteli all'impasto precedente. Trasferite la preparazione in uno stampo a cerniera di 20 cm di diametro, rivestito con carta da forno, e cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Lasciatela raffreddare e decorate con zucchero a velo.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ●
Cottura 55 minuti ● 500 cal/porzione



ZEFIRO, QUALITA' ITALIANA.

PUREA DI PATATE E ZABAIONE ALLA VANIGLIA



Davide Oldani
DAVIDE OLDANI
Chef Ambassador di Eridania

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PUREA:

250 g di purea di patate schiacciate
50 ml di latte fresco intero
35 g di **Zefiro**
10 g di burro morbido
1 baccello di vaniglia

PER LO ZABAIONE:

6 tuorli d'uovo
15 g di **Zefiro**
10 ml di vino bianco secco
20 ml di Marsala

PER LA FINITURA:

30 g di composta di lampone
Foglie di patata frita e zuccherata

PREPARAZIONE

PER LA PUREA:

Cuocere le patate con la buccia in forno preriscaldato sotto un letto di sale grosso, poi sbucciarle e pressarle. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e **Zefiro** alla purea di patate e amalgamare. Schiacciare la bacca di vaniglia con la lama di un coltello, tagliarla a metà ed aprirla. Con la punta del coltello raschiare, estrarre l'interno del baccello e unirlo alla purea.

Consiglio per riutilizzare la vaniglia:

far essiccare la bacca di vaniglia e poi frullarla per ottenere una polvere da poter riutilizzare nella preparazione di altri dolci.

PER LO ZABAIONE:

Amalgamare in una bacinella d'acciaio i tuorli d'uovo, il Marsala, il vino bianco secco e **Zefiro**. Mettere la bacinella in una pentola con acqua bollente, montare il composto a bagnomaria con una frusta finché il composto non risulterà fermo e spumoso, ottenendo il doppio del volume iniziale.

PER LE CHIPS DI PATATE:

Tagliare le patate a crudo a fette molto sottili e friggerle. Concludere con un pizzico di **Zefiro**.

PER LA COMPOSTA DI LAMPONI:

Passare al setaccio 30 g di composta di lamponi.

PER LA FINITURA:

Disporre sul piatto in modo irregolare un cucchiaino di purea di patate, un cucchiaino di composta di lampone e una parte di zabaione, senza sovrapporli. Completare la finitura con le chips di patate.



Incredibilmente fine, immediatamente solubile.



LA DOLCE VITA DI CHIARA

Mousse di castagne con salsa di cachi

DUE FRUTTI D'AUTUNNO SI ALTERNANO IN UNA
GOLOSA TAVOLOZZA DI COLORI. PER COMPORRE
UN'INTRIGANTE ALTERNANZA DI CONSISTENZE

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la mousse: 250 g di castagne - 250 ml di latte - 15 g di zucchero semolato - 1 baccello di vaniglia - 150 ml di panna fresca - 5 g di cacao
per il tortino: 60 g di farina di castagne - 65 g di burro - 70 g di zucchero semolato - 20 ml di panna fresca - 4 tuorli - 2 albumi - 3,5 g di lievito in polvere - 1 pizzico di sale
per i biscotti: 35 g di farina di castagne - 50 g di farina 00 - 8 g di farina di madorle - 35 g di burro - 1 pizzico di sale - 1 pizzico di bicarbonato - 1 g di lievito in polvere - 18 g di zucchero di canna - rum 1 g - 5 g di cioccolato fondente 40%
per la salsa di cachi: 2 cachi

● **1** Per la mousse: incidete le castagne e mettetele in forno a 200° per 5 minuti. Poi fatele bollire in una pentola piena d'acqua per 20 minuti, scolatele e pelatele. Cuocetele in un'altra pentola con il latte a fuoco basso finché avranno assorbito tutto il latte. Frullatele nel mixer ed emulsionatele con la panna fredda. Dividete il composto in 2 parti e a una unite il cacao. Lasciate riposare in frigorifero per 12 ore. ● **2** Per il tortino: montate il burro con 50 g di zucchero con la frusta elettrica per 5 minuti; unite a filo la panna e i tuorli sbattuti. ● **3** Montate gli albumi con il sale e lo zucchero rimasto; uniteli al mix con la farina e il lievito setacciati. Trasferite il composto in uno stampo da plumcake di 26x13 cm e cuocete in forno statico a 160° per 15 minuti. Fate raffreddare e tagliate il dolce a cubi di 3 cm. ● **4** Per i biscotti: disponete a fontana le farine, il sale e lo zucchero, unite il burro morbido, il lievito e il bicarbonato e impastate; aggiungete anche il rum e il cioccolato fuso a 37°, formate un panetto e lasciate riposare per 1 ora in frigorifero. ● **5** Stendete la pasta tra 2 fogli di carta da forno in una sfoglia di 1/2 cm e fatela congelare. Quindi formate con un coppa pasta 8 biscotti. Metteteli su una teglia foderata con carta da forno e cuocete in forno a 150° per 10 minuti. ● **6** Preparate la salsa di cachi: private i frutti della pelle e dei semi e frullate la polpa. Mettete metà mousse di castagne in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia, l'altra metà in una con bocchetta ondulata e quella al cacao in un'altra con bocchetta liscia. Formate con le mousse alcuni spumoncini sui piatti individuali, rifinite con la salsa di cachi, completate con 2 cubi di tortino e 1-2 biscotti e servite.

FACILE ● Preparazione: 40 minuti + riposo ● Cottura: 1 h e 10 minuti

SINFONIA D'AUTUNNO

Per questa ricetta **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) si è ispirata al Monte Bianco, il celebre dolce le cui origini, pur risalendo ai tempi dei Borgia, nella sua forma attuale vanno ascritte all'epoca dei Savoia. Della ricetta originale, però, ha solo preso gli ingredienti (castagne, zucchero, latte, cacao, rum e panna), li ha combinati con maestria e trasformati in 2 mousse vellutate, un soffice tortino e friabili biscotti. Per offrire al palato una sinfonia di sapori e consistenze in perfetta armonia, potenziata dallo smagliante contrappunto della salsa di cachi che vivacizza la cromia autunnale. Un insieme che ricorda più le Langhe che un monte innevato. Un consiglio, non lesinate sulla qualità delle castagne: lei ha usato quelle di Cuneo Igp, voi sceglietele tra le eccellenze presenti in tutta Italia.



Stampo linea Voglia di... dolcesalato e Taglia biscotti da tazza Guardini. Indirizzi a pagina 6

LUOGHI ECCELLENTI

Modica, il barocco al cioccolato

RICCIOLI DI PIETRA E VISI D'ANGELO
RICAMANO LE BIANCA CITTÀ SICILIANA
CHE NELL'800 HA RIPORTATO IN VITA
L'ARTE DOLCE E NERA DEGLI AZTECHI

a cura di Daniela Falsitta, testi di Enrico Saravalle, foto di
Nicoletta Valdisteno. Si ringrazia l'Osteria dei Sapori perduti
per le ricette e la realizzazione dei piatti



“Breathtaking”, sussurrano i turisti stranieri dall’alto della collina dell’Itria. Ed è vero: Modica lascia senza fiato. Per la sua posizione (sui fianchi di una stretta gola), per le sfumature dei monumenti nelle diverse ore della giornata e per le ardite architetture. Pensare che è tutto merito di una catastrofe naturale: se non ci fosse stato il terribile terremoto del 1693, infatti, ora non si parlerebbe di Modica e delle altre capitali del Barocco siciliano. La frenetica opera di ricostruzione, ispirata allo stile allora in voga, ne fece una città dal look esagerato: facciate, portali e cornicioni furono ricoperti da mascheroni, fregi, animali fantastici scolpiti nel tufo. Tanto che poche città al mondo possono competere con Modica e gli altri vertici del “triangolo del barocco” (Noto e Ragusa), a ragione inseriti nella World Heritage List dell’Unesco. In particolare Modica è da considerare un testimonial prezioso di quello stile per alcuni motivi peculiari: “la città in forma di melagrana spaccata” (secondo le parole dello scrittore Gesualdo Bufalino) è invisibile da lontano perché i suoi edifici sono disposti lungo i fianchi di un canyon. L’antico letto del fiume, però, è stato coperto ed è diventato il corso Umberto I, salotto buono di Modica Bassa, luogo di strusci e di shopping, soprattutto goloso. A dare il benvenuto sul corso tocca agli edifici nobiliari come Palazzo Tedeschi, tutti mensoloni e portali scolpiti. E poi le chiese: i bene informati dicono che in città ce ne siano un centinaio.

> segue a pag. 108



La chiesa di San Giorgio (anche nel dettaglio a sinistra) e, in basso, gli strabilianti balconi dei palazzi nobiliari. Nella pagina a sinistra, una scultura di cioccolato durante la scorsa edizione di ChocoModica. La prossima si svolgerà dal 5 all’8 dicembre.

MACCO DI FAVE SECCHHE

PER 6 PERSONE

1 kg di fave cottoie (caratterizzate da rapida cottura sono un legume tipico di Modica e presidio Slow Food) secche sgusciate e ammollate per una notte - 2 cipolle - 1 mazzetto di finocchietto selvatico - 200 g di passata di pomodoro - 300 g di pasta formato lungo spezzettata - olio extra vergine d’oliva - sale

- **1** Lavate le fave e mettetele in una pentola coperte d’acqua fredda. Salate e portate a ebollizione, eliminando la schiuma che eventualmente si forma.
- **2** Mentre l’acqua bolle, aggiungete la passata di pomodoro, il finocchietto lavato e spezzettato, le cipolle sbucciate e tritate. Fate cuocere il tutto per 1 ora e mezzo.
- **3** Appena le fave risultano morbide, allungate il macco con poca acqua calda e fate rialzare il bollore. Aggiungete la pasta. Cuocete per 5-6 minuti mescolando di tanto in tanto e servite con un filo d’olio crudo.

FACILE

● **Preparazione 10 minuti Cottura 120 minuti**
● **625 cal/porzione**





Il caciocavallo ragusano venduto dalla gastronomia Al Caseificio e, sotto, una veduta di Modica dal belvedere dell'Itria. In basso a destra, la chiesa di San Giovanni Evangelista, ricostruita in forme barocche tra i primi del Settecento e il 1839 dopo che il terremoto del 1693 aveva gravemente danneggiato la precedente struttura.



> segue da pag. 107

Molte sorgono su imponenti gradinate, come San Pietro, dove l'immancabile scalinata è fiancheggiata dalle statue degli Apostoli (o i "Santoni", come li chiamano qui) e l'interno spettacolare presenta una schiera di colonne, pavimenti intarsiati e affreschi. Il monumento-culto di Modica è, però, la chiesa di San Giorgio che, dalla sommità di una gradinata interrotta da terrazze, aiuole e giardini pensili, rivaleggia per teatralità con San Pietro: sulla sua facciata si alternano superfici concave e convesse e all'interno, dove stucchi bianchi e dorati riempiono transetti e navate, ci sono un altare d'argento intarsiato con le storie di San Giorgio e un grandioso polittico sull'altar maggiore. Andando ancora per chiese, ecco quella del Carmine col suo rosone gotico, Santa Maria di Betlemme con un presepe affollato di statuette in ceramica di Caltagirone che si aggirano in un paesaggio modicano e San Giovanni, dall'alto del Pizzo, anche lei con una grandiosa scalinata. Dopo il "sacro", basta inoltrarsi nel quartiere del Cartellone, lungo i vicoli e le scalinatelle che portano alla collina dell'Itria, per scoprire il "profano". L'antica Costa de li judei (per secoli vi hanno abitato gli ebrei) si raggiunge partendo dalla chiesa di San Pietro e avventurandosi nel dedalo di viuzze che si arrampicano verso l'alto, tra botteghe artigiane, chiese rupestri, portali monumentali. Una volta in cima, vista dall'alto, Modica non ha segreti e, come in un diorama, svela le sagome delle sue chiese, le cime dei campanili, le architetture dei palazzi. Dall'altro lato del canyon, c'è il barocco Palazzo Polara che fa un tutt'uno con la scalinata monumentale ed il prospetto del Duomo di San Giorgio. E poi ecco Palazzo Napolino-Tommasi Rosso con il portale incorniciato da tendaggi di pietra che escono dalle fauci spalancate di due leoni.

> segue a pag. 110



*Mentre lui
se la spassa,
al Natale
ci pensiamo
noi!*

TI REGALIAMO 15.000€



SEMPLICE

Non è necessario avere esperienza nel settore, siamo noi a pensare a tutto: corsi di formazione ed assistenza completa, anche dopo l'apertura.

ECONOMICA

Un servizio completo e chiavi in mano. Tutti gli arredi e le attrezzature sono fornite in comodato d'uso gratuito e dopo 5 anni resteranno di tua proprietà!



AFFIDABILE

Una squadra di oltre 300 gelaterie in tutta Italia, in continua crescita. Da oltre 13 anni siamo la catena di gelaterie più grande in Italia.

REDDITIZIA

Un business che in Italia vale quasi 4 miliardi di euro. Nessuna royalty né percentuale da versare, tutto l'incasso resterà a te!

Gelaterie in franchising

**APRI LA TUA GELATERIA
CON SOLO 4.900€**
Invece di 19.900€

Abbiamo deciso di investire su di te: se vuoi gestire la TUA attività e metterti in gioco per dimostrare cosa sai fare, crema & cioccolato ti aiuta contribuendo con 15.000€. Ma affrettati!

Promozione IRRIPETIBILE valida fino al 30 novembre 2014

Telefono: 0431 92 453 • mail: info@cremaecioccolato.com • visita il sito: www.cremaecioccolato.org



> segue da pag. 108

Stile ricco a tavola e per strada

Ma barocca a Modica è anche la cucina. Persino il cibo di strada (qui per tutti è la “rosticceria”) ha un che di sorprendente con scacce (focacce), pastieri (roselline di pane) e buccatureddi (mezzalune di pasta) riccamente farciti. Quando è ora di sedersi a tavola, dalle minestre di legumi si passa alla “pasta che paddunedda” (in brodo con polpettine di carne) o ai maccarrunedda (una sorta di cavatelli rigati conditi con sugo di maiale), mentre per continuare si può scegliere tra il coniglio alla stimpirata (profumato di menta) e un robusto stufato di maiale. Ma soprattutto se dici Modica pensi al “suo” cioccolato. Riscoperto più di un secolo fa dall’Antica Dolceria Bonajuto è speciale perché speciale è la sua lavorazione: i semi di cacao, infatti, vengono pestati “a freddo” insieme a cannella, vaniglia e zucchero fino ad ottenere una pasta dove sono ancora perfettamente individuabili i cristalli di zucchero. Tanto speciale che a “lui” viene dedicato ChocoModica, evento goloso che quest’anno si tiene dal 5 all’8 dicembre. E il gotha dolce non finisce qui: comprende anche la cedrata, a base di miele e bucce di cedro, la cobaita, un croccante di semi di sesamo e gli mpanatigghi, biscotti ripieni di mandorle, cioccolato, cannella e, strano ma vero, carne di manzo.

MISTO DI MAIALE CU SUCU (AL SUGO)

PER 6 PERSONE

1 kg di carne di maiale mista (puntine, spalla, coscia) tagliata a pezzi grossi - 600 g di salsiccia - 2 kg di passata di pomodoro - 100 g di concentrato di pomodoro - 1 cipolla - 1 dl di vino rosso Nero d’Avola - 10 g di finocchietto a semi - olio extravergine d’oliva - sale

- **1** Sbucciate e tagliate fine la cipolla, poi fatela appassire per qualche minuto in una pentola con alcuni cucchiari d’olio. Aggiungete la carne, rosolatela, versate il vino rosso e lasciatelo sfumare.
- **2** Aggiungete il finocchietto e il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua calda. Subito dopo unite anche la passata di pomodoro.
- **3** Quando il sugo inizia a bollire, mettete la salsiccia tagliata a tocchetti, aggiustate di sale e fate cuocere il tutto per circa un’ora mescolando di tanto in tanto. Servite caldo.

FACILE

- Preparazione 15 minuti ● Cottura 90 minuti
- 600 cal/porzione



I Santoni, le statue degli Apostoli davanti al Duomo di San Pietro. In alto, una fase delle produzioni del cioccolato di Modica: la massa di cacao viene depositata su una spianatoia di pietra lavica scaldata e amalgamata.



Retrò



Gusto



Salsa di ciliegino Agromonte.
Come si faceva una volta, come fatta da te.

La passione per le cose buone



'MPANATIGGHIE

PER 8 PERSONE

per la frolla: 500 g di farina 00 - 150 g di strutto - 130 g di zucchero - 9 tuorli d'uovo
per il ripieno: 250 g di mandorle tritate - 350 g di zucchero - 200 g di polpa di manzo finemente tritato - 100 g di cioccolato di Modica - 1 limone non trattato - 1 cucchiaino di cannella - 4 albumi d'uovo

● **1** Preparate la frolla: disponete la farina a fontana e versatevi al centro i tuorli d'uovo, lo zucchero e lo strutto tagliato a pezzetti. Impastate gli ingredienti aggiungendo poca acqua per volta (circa 60 ml) fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgetelo nella pellicola e trasferitelo in frigorifero.

● **2** Preparate il ripieno: scottate la carne in una padella senza olio in modo da asciugarla. Unite le mandorle, lo zucchero, la cannella, il cioccolato tritato e la scorza grattugiata del limone e fate cuocere fino a sciogliere il cioccolato. Quando il mix sarà freddo macinatelo finemente e incorporate gli albumi. Riponete il composto in frigo per qualche ora.

● **3** Stendete il panetto in una sfoglia sottile 2 mm e ritagliate tanti dischi con diametro di circa 12 cm. Mettete il composto in un disco di pasta e chiudete a mezzaluna saldando i bordi con la pressione di una forchetta. Praticate un taglio sulla sommità di ogni dolcetto e infornateli a 180° per 20 minuti.

MEDIA

- Preparazione 60 minuti + riposo ● Cottura 20 minuti
- 960 cal/porzione

Qui accanto, la pasticceria Casa Don Puglisi, nata da un progetto solidale.

A destra, la Bottega Sicula dove si vendono prodotti della gastronomia locale (dal cioccolato all'olio) e creme di bellezza.



Angelo Cataldi della pasticceria e gelateria Chantilly. Tra le sue specialità più innovative, i fichi d'india in pasta di mandorle.



TACCUINO DI VIAGGIO

OSTERIA DEI SAPORI PERDUTI

c.so Umberto I 228, tel. 0932 944247
Salette decorate con utensili antichi e un menu che recupera le buone cose dei ricettari della nonna.

FATTORIA DELLE TORRI

vico Napolitano 14, tel. 0932 751286
Peppe Barone, "gastrosofo" propone il meglio del territorio: dalle sarde ripiene di crema di patate alla stimpirata di coniglio.

LA GAZZA LADRA

via Blandini 5, tel. 0932 755655
Cucina classica con brio. Da provare la pasta e mollica (rivisitazione della pasta con le sarde) e le costolette di maiale nero dei Nebrodi con rape e semi di crescione.

ANTICA DOLCERIA BONAJUTO

c.so Umberto I 159
Tempio incontrastato della cioccolata modicana.

AL CASEIFICIO

c.so Umberto I 226
Caciocavallo ragusano, provole e caciotte aromatizzate (al pistacchio, all'origano, al finocchietto)

CASA DON PUGLISI

c.so Umberto I 267
Un laboratorio dolciario nato da un progetto solidale dove si realizzano cioccolata aromatizzata (peperoncino, arancia, mandorla, mandarino...), torroni, cubaite e 'mpanatigghie

CHANTILLY

c.so Umberto I 76
Dalle mani di Angelo Cataldi scaturiscono i dolci della tradizione ma anche nuove idee come i fichi d'india in pasta di mandorle.

BOTTEGA SICULA

c.so Umberto I, 126
Tutto quanto fa Modica: cioccolato, liquori, olio EVO, ceramiche e fruttini di pasta di mandorle e anche una linea beauty.

Foto: Raj Yagnik/Save the Children.

Si nasce, si cresce.
SI RINASCE.

INCLUDI SAVE THE CHILDREN NEL TESTAMENTO. IL TUO LASCITO RINASCERÀ SOTTO FORMA DI PROGETTI PER L'INFANZIA.

COSA DARESTI PER UN MONDO DOVE I DIRITTI, LA TUTELA E LA FELICITÀ DEI BAMBINI VENGONO PRIMA DI OGNI ALTRA COSA? CON UN TESTAMENTO A SAVE THE CHILDREN, PUOI DECIDERLO. UN OGGETTO DI VALORE, DEL DENARO CONTANTE O UN IMMOBILE: QUALSIASI TUO LASCITO SI TRASFORMERÀ IN ACQUA, CIBO, CURE MEDICHE, ISTRUZIONE E PROTEZIONE PER I BAMBINI IN ITALIA E NEL MONDO.

Compila e spedisce a Save the Children Italia Onlus – Lasciti – Via Volturmo 58, 00185 Roma, oppure contattaci allo **06.480.700.87** o via mail lasciti@savethechildren.org

VORREI RICEVERE MAGGIORI INFORMAZIONI E LA GUIDA SUI LASCITI TESTAMENTARI.

Nome

Cognome

Indirizzo

N. Cap Città

E-mail

Tel Firma

INFORMATIVA PRIVACY - I dati saranno trattati, anche elettronicamente, da Save the Children Italia Onlus - titolare del trattamento - Via Volturmo 58, 00185 Roma (RM) per inviare informazioni sui lasciti testamentari e, previo consenso, su altre iniziative e progetti. I dati saranno trattati dagli organizzatori dei nostri progetti, dagli incaricati ai servizi informativi e di sicurezza dei dati. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003 si possono esercitare i relativi diritti, fra cui consultare, modificare, cancellare i dati o opporsi al loro utilizzo per fini di invio di materiale promozionale e richiedere elenco dei responsabili, scrivendo al titolare all'indirizzo di cui sopra.

Consenso per ricevere materiale informativo Save the Children sì ☐ no ☐

Con il patrocinio
e la collaborazione del



CONSIGLIO
NAZIONALE
DEL
NOTARIATO



Save the Children
Italia ONLUS

SALE&PEPE COLLECTION

A TAVOLA CON IL RE

La versatilità di una carne pregiata e saporita

Re Maiale

Arrosto, sauté, brasato



Sale&Pepe collection
MONDADORI

*Oltre al prezzo di Sale&Pepe € 3,50



EDIZIONE DA COLLEZIONARE

RILEGATURA CARTONATA

RICETTE SPECIALI

IMMAGINI SPETTACOLARI

Quando ci si immagina la nebbia, il freddo, il fumo che sale dai campi... è tempo di maiale. Una carne eccellente, uno straordinario ingrediente che sa essere raffinato nei suoi tagli più nobili o rustico nell'utilizzo di parti meno



pregiate. A seconda delle preparazioni, la carne di maiale è sempre perfetta: arrosto farcito per la cucina ispirata alla tradizione, lonza all'habanero per quella che guarda al futuro, carré allo zafferano con le pere per i più fantasiosi.

sale&pepe



MONDADORI

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

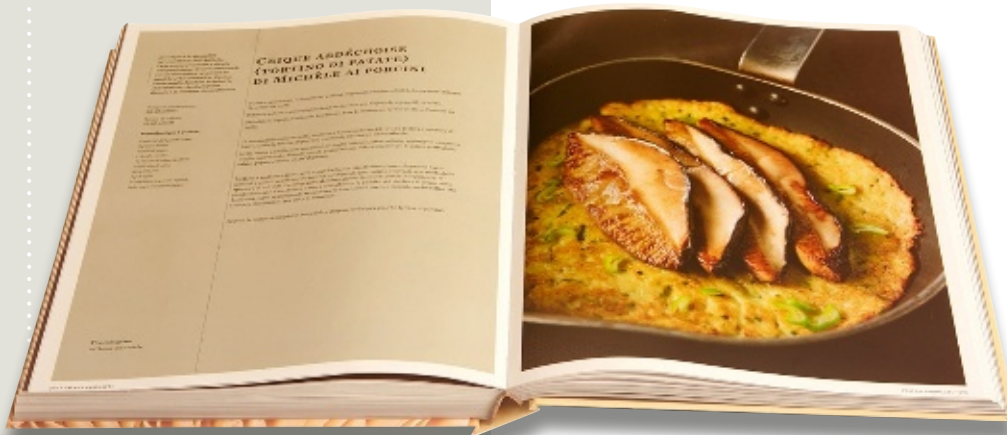
di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

Régis Marcon, pluristellato chef francese, è cresciuto a Saint-Bonnet-le-Froid, nella Loira francese, in mezzo ai boschi: qui in autunno i funghi crescono in abbondanza, e lo chef sa riconoscerli, raccogliarli e cucinarli da quand'era ragazzino. Nel volume - una vera bibbia sull'argomento - l'esperto condivide il suo sapere, i suoi trucchi, le sue splendide ricette (ben 100). Ci sono 65 schede di funghi, i trucchi per pulirli senza rovinarli, 140 tecniche spiegate e i vini più adatti da accompagnare ai vari piatti.

FUNGHI

di Régis Marcon, 24 Ore Cultura Edizioni, a 39 €



“Per me raccogliere funghi è soprattutto un piacere solitario... amo camminare in luoghi segreti dove, con un pizzico di pazienza, si è quasi sicuri di scovare un porcino...”

Régis Marcon, dall'introduzione

RAFFINATEZZE DAL SOL LEVANTE

“L'arte del saké”, T. Kuroda, Ippocampo, a 29,90 €; “In linea con il sushi”, Makiko Sano, Il Castello, a 16,90 €

Come il vino, il saké si esprime in un ventaglio di sapori e profumi. Kuroda, ristoratore e importatore di saké pregiati a Parigi, racconta di questa bevanda millenaria e ne insegna la degustazione accanto a piatti di grandi chef. L'autrice dell'altro libro ha raccolto ricette e suggerimenti per fare sushi, tempura, uramaki step by step. I giapponesi consumano 100 cibi diversi alla settimana, eppure l'obesità nel paese non esiste. Makiko mostra come nutrirsi in modo giusto, senza eccedere.



ITALIAN HAM BURGER

50 ricette gourmet da preparare a casa, Edizioni Mondadori Electa, a 19,90 €

Sull'onda di una filosofia gastronomica che valorizza l'ottima carne di razza piemontese (presidio Slow Food), trasformando l'hamburger tradizionale in una sfiziosità tutta italiana. Oltre alle ghiotte combinazioni suggerite dalle ricette, il volume insegna anche a preparare patatine, insalate e salse speciali, per rendere l'esperienza del panino gourmet ancora più unica. Belle immagini di piatti saporiti e raffinati completano il libro.

LA BALLATA DELLE ACCIUGHE

di Dario Vergassola, Mondadori Ediz., a 16,90 €

Ironia e umorismo per questo romanzo divertente e un po' surreale, a tratti malinconico, scritto dal comico spezzino. Tutto ruota intorno al Bar Pavone del quartiere dove l'autore è nato e cresciuto; il racconto si snoda attorno a personaggi e accadimenti strani come il signore che crede che il mondo sia stato salvato da un raviolo e il piatto di acciughe che parlano. Con contorno di citazioni di film, libri, musica e suggestioni.



DELIZIE DOLCI & SALATE

“Mug cakes” di Lene Knudsen, Guido Tommase Editore, a 12,50 €

“Panzerotti dolci & salati” di Chiara Pallotti, Guido Tommase Ed, a 12,50 €

Veloci, gustosi e divertenti, le cakes in tazza sono ideali per amici all'ultimo momento, per la domenica quando ci si sente golosi ma pigri, per la merenda dei compagni dei ragazzi. Pochi minuti al microonde, con quello che c'è in casa (come briciole di biscotto)... basta solo avere... i mug! Il secondo libro parla alla “pancia” di tutti: fritto o al forno, ogni occasione è buona per addentare un panzerotto. Dolce o salato, farcito in mille modi, un morbido panzerotto è davvero irresistibile!



DELIZIE DA FORNO

Love
BAKERY

☆ Se le fai tu,
vale di più! ☆

Tante ricette step by step, dolci e salate, idee originali dal mondo del bakery e tutti i segreti e i consigli per realizzare le tue delizie da forno ogni giorno. In più, tutti gli strumenti pensati da Love Bakery per le tue ricette. In questo fascicolo muffin, cookies e cakes spiegati passo a passo e l'indispensabile cutter per doughnut.

Nuova Uscita

a soli **6,99*€**

FASCICOLO +
CUTTER PER DOUGHNUT

* PREZZO RIVISTA ESCLUSA

E IN PIÙ L'ANGOLO DI

BAKE OFF ITALIA
dolci in forno

Nelle prime 20 uscite dell'Opera
troverai uno speciale inserto dedicato
alle ricette di Bake Off Italia.
Segui la nuova stagione

in onda su **Real Time** **sky** **131**
Canale 31



NON PERDERE DAL 28 OTTOBRE
**FASCICOLO + SET CUCCHIAI
DOSATORI**



ABBONATI SU: **lovebakery.com**

SCOPRI LOVE BAKERY SU: **facebook.com/lovebakeryofficial**

dal 14 ottobre
in edicola con

DeAGOSTINI

**DONNA
MODERNA**

TV

**CUCINA
MODERNA**

MONDADORI

L'Opera è composta da 40 uscite, 1ª uscita € 2,99 (rivista esclusa) - uscite successive € 6,99 (rivista esclusa) salvo variazioni delle aliquote fiscali - La natura dell'opera si presta ad essere oggetto di nuove serie che, se realizzate dall'Editore, saranno comunicate nel rispetto del D.LGS. 46/2007. L'editore si riserva di modificare l'ordine e la sequenza e/o i prodotti allegati con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

Nell'antica fattoria

VINI DA FAVOLA E SAPORI DI TRADIZIONE SI INCONTRANO A TREQUANDA, IN VAL DI CHIANA, ALLA FATTORIA DEL COLLE DI DONATELLA CINELLI COLOMBINI, NOSTRA OSPITE CON LA CHEF DEL SUO RISTORANTE

di Miriam Ferrari, foto di Michele Tabozzi

SODALIZIO AL FEMMINILE

A Donatella Cinelli Colombini, senese, laureata in Storia dell'Arte, si deve l'invenzione di Cantine Aperte, la giornata che in pochi anni ha portato al successo l'enoturismo in Italia. Oggi insegna turismo del vino nei Master post laurea. Prestigiosi i riconoscimenti per la sua attività: dall'Oscar per il miglior produttore italiano del 2003 al Premio Internazionale Vinitaly del 2012, fino alla recente nomina di Cavaliere al Merito della Repubblica Italiana. Dal 2013 è vicepresidente nazionale dell'associazione Donne del Vino. Nella foto è con la chef dell'Osteria di Donatella alla Fattoria del Colle, Roberta Archetti, bresciana ma toscana d'adozione per scelta di vita.



Pinci con ragù bianco di "nana"

La grande passione per i prodotti della sua terra ha ispirato tutta la vita di Donatella, vignaiola doc e anima della Fattoria del Colle. L'antico eremo è oggi un'estesa tenuta con una grande villa, la cappella e le case dei contadini trasformate in dimore per turisti, un centro benessere con vinoterapia e tanto altro, il tutto immerso in boschi e coltivazioni di olivi e vigneti per la produzione di olio e vini pregiati. Fiore all'occhiello di tutto il complesso l'Osteria di Donatella, con annessa scuola di cucina: affacciata sui vigneti, qui si possono gustare i grandi piatti della cucina locale, come i pinci, accompagnandoli con un calice di Brunello o di altri vini d'eccellenza.



PINCI AL RAGÙ BIANCO DI "NANA" (ANATRA)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per i pinci: 1 kg di farina 00 - 1 uovo - olio extravergine d'oliva - sale

per il ragù: 1 petto d'anatra (circa 250 g) - 1 cipolla - 1 spicchio di aglio - 2 costole di sedano - 2 rametti di timo - 1 bicchiere di vin santo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Per la pasta dei pinci raccogliete nel tazzone dell'impastatrice (o sulla spianatoia) la farina, un pizzico di sale, 450 ml di acqua e l'uovo.
- **2** Lavorate gli ingredienti i fino a ottenere un impasto omogeneo; appiattitelo con il matterello.
- **3** Ungete leggermente la superficie di olio e lasciatelo riposare per una decina di minuti a temperatura ambiente.
- **4** Tagliate dall'impasto tante striscioline e incominciate ad "appiccicare", ossia arrotolatele sotto le dita allungandole sempre più e tirandole delicatamente verso l'alto, fino a ottenere da ciascuna uno spaghetti un po' irregolare lungo circa 50 cm. Sistemate sulla spianatoia i pinci (questo termine in italiano arcaico significa corda) ripiegandoli a metà.
- **5** Per il ragù tagliate a coltello il petto d'anatra fino a ottenere dei minuscoli cubetti. Tagliate allo stesso modo la cipolla, il sedano e lo spicchio d'aglio.
- **6** Mettete sul fuoco una larga padella con un filo di olio e il timo, unite le verdure e fatele rosolare, poi aggiungete la carne, salate e pepate.
- **7** Bagnate con il vin santo e fatelo sfumare; continuate la cottura per circa un'ora unendo, se necessario, poco brodo.
- **8** Cuocete i pinci in abbondante acqua salata per circa 5 minuti dalla ripresa del bollore.
- **9** Scolateli con il forchettone, trasferiteli nella padella del ragù, fateli insaporire per qualche istante e serviteli. 🍴



BRACIOLE DI CINGHIALE CON FAGIOLI DI SORANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 costolette di cinghiale giovane - 1 bicchiere di vino bianco - 3-4 rametti di maggiorana e di salvia fresche - una manciata di bacche di ginepro - 1 spicchio d'aglio - 100 g di fagioli di Sorana già lessati - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

- **1** Sfogliate la maggiorana e la salvia, mettetele sul tagliere con le bacche di ginepro e tritate il tutto con un pesante coltello.
- **2** Mettete le braciole in una ciotola, distribuitevi sopra il trito aromatico, conditele con un filo di olio e lasciatele marinare per circa un'ora.
- **3** Scaldate un filo di olio in una larga padella e rosolatevi le braciole; salatele, pepatele e bagnatele con il vino; alzate la fiamma e lasciatelo sfumare.
- **4** Scolate le costolette in una teglia foderata con carta da forno e infornatele a 180° per 5 minuti.
- **5** Trasferite nel sugo della carne i fagioli e fateli insaporire mescolando con un cucchiaino di legno.
- **6** Rimettete nella padella la carne, rigiratela per qualche istante. Sistemate fagioli e costolette nei piatti, guarnite, a piacere, con rametti di maggiorana e servite.



TECNICHE: A SCUOLA DI ORTAGGI

Tempo di radici

LE DOLCI VERSATILI CAROTE E LA RUSTICA SCORZONERA: PICCOLI SEGRETI PER UN CORRETTO USO IN CUCINA

di Miriam Ferrari, foto di Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, styling Laura Cereda





LUNGA, CORTA, INSOLITA

● La carota è una radice carnosa commestibile, detta fittone, di una pianta erbacea. Dolce e croccante, ha la porzione centrale piuttosto legnosa, anche se minima o addirittura inesistente in alcune varietà. Queste si distinguono in lunghe (foto 1), mezzelunghe e corte (foto 2) e per il colore più o meno aranciato. Un'altra radice che si trova sui mercati nella stagione invernale, anche se meno usata della carota, è la scorzonera (foto 3): ha buccia scura, polpa bianca e gusto amarognolo ma delicato.

PREPARARE LE CAROTE

● Per cuocerle intere sfregatele con uno spazzolino (foto 1) prima di lavarle. Se sono grosse tagliatele a metà e asportate con un lungo scavino la parte dura centrale (foto 2). Per l'insalata potete tagliarle a nastro con un pelapatate (foto 3), ridurle a julienne con l'apposito mulinello o grattugiarle con una grattugia a fori grossi (foto 4).



PRELESSARE LA SCORZONERA

● Raschiatela e tagliatela a pezzi indossando i guanti per non annerire le mani (foto 1), lasciatela per un'ora in acqua e limone (foto 2). Stemperate in un tegame poca farina con succo di limone (foto 3), unite abbondante acqua, appena bolle immergetevi la scorzonera (foto 4) e cuocetela per 20-25 minuti (con questo sistema la polpa si manterrà chiara).



CAROTE AL LATTE E CANNELLA

- **1** Pulite 500 g di carote novelle mantenendo un pezzetto del ciuffo verde, mettetele in un tegame con qualche fiocchetto di burro, copritele a filo di latte, salate, pepate e spolverizzate con 1 cucchiaino di noce moscata e cannella in polvere.
- **2** Coprite il tegame con un foglio di alluminio e con il coperchio e fate prendere l'ebollizione; abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 30 minuti, finché le carote sono tenere unendo, se necessario, altro latte caldo. Scolate le carote, fate ridurre il sugo di cottura, filtratelo e versatelo sulle carote.

TURBANTI DI CAROTE

- **1** Tagliate a fette sottili con un pelapatate 2 grosse carote e scottatele in acqua bollente salata per farle diventare tenere. Tagliate a pezzi e cuocete a vapore altre 4 carote, poi frullatele con 1 tuorlo, 4 cucchiaini di panna fresca, 2 cucchiaini di grana padano grattugiato, sale, pepe e noce moscata; incorporate al composto l'albume montato a neve.
- **2** Imburrate 4-6 stampini alti e foderateli con le fettine di carota, riempiteli per 2 terzi con il composto, cospargete con filetti di mandorla e infornate a 180° per 15-20 minuti. Sformate e servite.



SCORZONERA DORATA

- **1** Pulite e tagliate a pezzi lunghi 4-5 cm 400 g di scorzonera, poi prelessatela come spiegato alla pagina precedente, tagliate ciascun pezzo a metà per il lungo. Preparate una pastella mescolando 200 g di farina con un bicchiere di birra chiara, incorporate 1 uovo intero, 1 tuorlo e il suo albume montato a neve; salate e pepate.
- **2** Immergere i pezzi di scorzonera nella pastella e friggerli, pochi alla volta, in abbondante olio bollente. Scolateli su carta assorbente da cucina e guarnite a piacere con prezzemolo riccio e spicchi di limone.

LE DOSI DELLE RICETTE SONO PER 4-6 PERSONE

PICCOLE CURIOSITÀ

A PROPOSITO DI SCORZONERA. Il suo nome non ha niente a che fare con la scorza effettivamente di un colore grigio scuro, ma deriva dal termine catalano "escurçó", che significa vipera, perché nel Medioevo si credeva fosse un antidoto contro il morso dei serpenti.

UNA FONTE DI SALUTE. Gran parte del carotene disponibile in commercio come integratore

alimentare viene ottenuto per estrazione dalle carote grattugiate miscelate a solfato di magnesio. DAGLI ANTICHI ORTI: la pastinaca o pasticciano (nella foto) è una radice dalla forma simile alla carota, ma di colore bianco-crema e profumo che ricorda quello del sedano. Durante il Medioevo e il Rinascimento, era nota come "cibo dei poveri" e utilizzata tra l'altro, ridotta in purea, come pappa per neonati.



Piatti di Giovanna Bellini
Laboratorio Artistico
La Terra e Il Fuoco.
Indirizzi a pag. 6



 NEL PROSSIMO NUMERO: IL RADICCHIO ROSSO

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



SHIRITAKI PESOFORMA

Facilissimi da preparare, pronti in soli due minuti, gli Shiritaki Pesoforma sono ricchi in fibra e per natura a basso contenuto calorico. Il loro gusto neutro li rende ideali per sposarsi con qualsiasi condimento, di cui prendono il sapore e rimangono sempre al dente.



AMERICAN PANCAKES STUFFER

Stuffer presenta i nuovissimi "American Pancakes", le classiche frittelle americane gonfie, soffici e morbide. Ottimi a colazione in abbinamento a marmellate, creme dolci spalmabili, panna montata o sciroppo d'acero.



RIVE DI SAN PIETRO VAL D'OCA

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di San Pietro di Barbozza è un vino spumante aromatico-brut. All'aspetto è brillante, di colore paglierino; l'aroma è floreale con note di acacia. Realizzato con metodo Charmat, è ottimo come aperitivo, ma ideale a tutto pasto.



LINWOODS

Linwoods produce da quasi 50 anni un'ampia gamma di semi macinati biologici, sani e nutrienti per soddisfare le mutevoli esigenze dei consumatori. I prodotti Linwoods, sono un modo conveniente, facile e veloce per apportare alla propria dieta i giusti apporti nutrizionali. In vendita su www.qvc.it.



TROPICAL ERIDANIA

In due differenti qualità: Cassonade e Demerara, in formato da un chilo, 500 grammi o bustine, lo zucchero di canna Tropical di Eridania è un sorprendente viaggio nella dolcezza che vi permetterà di sperimentare nuove ricette di cibi e bevande.



FIESTA FERRERO

Fiesta, specialità Ferrero tutta italiana, con il sapore delicato dell'arancia racchiuso in un soffice pan di Spagna e ricoperto da goloso cacao, festeggia 50 anni. Negli anni '80, al tradizionale gusto Curaçao, si affiancano la versione Fiesta Tutti Frutti, a seguire Fiesta Mandorla e, infine, Fiesta al caffè.



RELIO BISOL

Prodotto in edizione limitata, questo prestigioso Glera in purezza rifermentato in bottiglia, conquista non solo per la sua pienezza e per il bouquet ricco, ma anche per il suo packaging particolare: una sensuale e raffinata veste.



SALAME CACCIATORE DOP

I Salamini Italiani alla Cacciatora DOP sono ora disponibili anche già affettati in pratiche vaschette. La scelta è stata fortemente voluta dal Consorzio di Tutela del Salame Cacciatore DOP per dare ai consumatori un prodotto ancora più versatile.



PROPOLI CIFO

Propoli Cifo è un nuovo prodotto biologico che attiva nelle piante la resistenza a malattie e insetti. L'utilizzo su piante orticole, aromatiche, frutticole e ornamentali garantisce una difesa naturale nei confronti di insetti, funghi, batteri e virus. Può essere utilizzato su frutti ed ortaggi anche prima del consumo.

Quenelle lyonnaise

DELICATISSIMA, DALLA LINEA ELEGANTE, QUESTA SPECIALITÀ
DELLE COMARI DI LIONE SI SCIoglie IN BOCCA

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling Laura Cereda

La forma allungata, immediatamente riconoscibile, delle quenelles è dovuta al veloce, ripetuto passaggio tra due cucchiari d'impasto: un gesto che le donne della zona francese del Rodano-Alpi compivano ogni giorno fin dal XVI secolo. Secondo Claudine Brécourt-Villars nel suo "Mots de table, mots de bouche", il nome deriverebbe dal tedesco Knödel cioè palla di pasta, a sua volta originato dell'anglosassone knyll. Il termine francese fu formalizzato nel Dictionnaire de l'Académie nel 1694 e registrato nel 1750.

Nei primi libri di cucina alla voce quenelle, però, non si trova il tipico ovale soffice e paffuto che ci si aspetta ma uno gnocco di pollame, selvaggina o pesce tritati, amalgamati a pane inzuppato nel latte, burro, tuorli e aromi e cotto in camicia. Ed è solo nel 1815 che ne "La Pasticceria Reale di Parigi" di Marie-Antoine Carême si descrive l'arte di preparare le odierne, soffici quenelle. Le lyonnaise sono preparate con il luccio e nascono dall'estro di un fornaio locale, incoraggiato dall'abbondanza di pesce nella Saône. Questa ricetta, la più famosa, fu ripresa dalle

> segue a pag. 126



RICETTA DELLE QUENELLE DELLE MÈRES LYONNAISES

INGREDIENTI PER UNA DOZZINA DI GNOCCHI

per l'impasto delle quenelle: 125 g di burro - 200 g di farina 00 - 2 dl di latte - fresco intero - 4 uova - sale - pepe - 200 g di polpa di luccio o rana pescatrice, pulita perfettamente e tritata molto finemente
per la besciamella: 100 g di burro - 75 g di farina - 1 l di latte fresco - sale - pepe - noce moscata

- **1** Per le quenelle mettete il latte e 25 g di burro sul fuoco basso. Quando il burro è sciolto, aggiungete la farina setacciata. Mescolate bene: il composto deve risultare molto spesso e asciutto e raccogliersi al centro della casseruola, allontanandosi dai lati e prendendo forma di palla. Lasciate raffreddare 1-2 ore.
- **2** Per la besciamella sciogliete il burro a bagnomaria in un pentolino. Incorporate la farina setacciata. Mettete sul fuoco e versate il latte, sempre mescolando. Regolate di sale, pepe e noce moscata. Cuocete la besciamella per 5-6 minuti.
- **3** Incorporate all'impasto raffreddato il burro rimasto, ammorbidito, le uova e il pesce. Salate e pepate. Per un risultato molto omogeneo, amalgamate il composto nel mixer. Lasciate l'impasto in frigo per almeno 2 ore.
- **4** Portate a bollore abbondante acqua in una pentola, salatela. Fate le quenelle e mettetele nell'acqua bollente una alla volta. Le comari di Lione consigliano di procedere così: riempite un cucchiaino fino all'orlo con l'impasto. Tuffate poi un secondo cucchiaino in acqua bollente, vi aiuterà a staccare una quenelle perfettamente liscia dal primo. Trasferite l'impasto, livellandolo, sul secondo cucchiaino, poi ripassatelo, sempre livellandolo, sul primo. Ripetete l'operazione fino a ottenere una forma ovoidale. Procedete fino a esaurire l'impasto, lasciando scivolare gli gnocchi nell'acqua bollente. Lasciate cuocere per circa 15 minuti, le quenelle si gonfieranno e saliranno in superficie.
- **5** Scolatele con la schiumarola e mettetele in una pirofila da forno, distanziate tra loro. Coprite tutto con un generoso strato di besciamella e cuocete in forno già caldo a 200° per 10-12 minuti. Servite subito.

> segue da pag. 125

Mères lyonnaises, le custodi della cucina familiare, che nel XIX secolo aprirono i bouchon, i tipici ristoranti che ancora oggi cucinano le ricette delle comari.

Nel 1935, il critico gastronomico Curnonsky incoronò la città - nota per ospitare locali superstellati e per le delizie al cioccolato - capitale mondiale della gastronomia. Il critico si entusiasma per le quenelle preparate da Mère Brazier, la prima donna ad aver ottenuto 3 stelle dalla Guida Michelin nel 1933, in ben due ristoranti. Da parte sua, il gourmet Brillat-Savarin amava quelle fatte con il coregone del Lac du Bourget.

Oggi le quenelle non sono solo di pesce, ma anche di carne, verdure e salumi: si servono con burro semplice o aromatizzato ai gamberi; classiche al gratin con la besciamella; con salsa à la financière (una riduzione di madera e fondo bruno profumata al tartufo); con salsa nantua (besciamella e burro di gamberi d'acqua dolce) soprattutto se di pesce; con salsa aurora o suprême se di pollame. Un consiglio: lasciate spazio tra una quenelle e l'altra nella pirofila, perché devono gonfiare (almeno del 40%, meglio se del 60% o più) e perché assorbono tanta salsa.

UNA SALSA ALTOLOCATA

La besciamella o, per dirla alla francese, la sauce à la Béchamel è considerata in tutto il mondo la salsa bianca (white sauce) per eccellenza. Fatta con un roux - mix di burro e farina - e latte, è una delle salse base della cucina francese e di quella italiana, come dimostrano piatti gustosi noti a livello internazionale come lasagne, cannelloni, soufflé salati, vari flan e gratin di pasta o verdure. Curiosamente sono i toscani che ne rivendicano la paternità, sostenendo che arrivò in Francia al seguito di Maria de' Medici quando sposò Enrico IV. Leggenda vuole che il Marchese de Béchamel, maggiordomo di corte, vista l'assonanza con il suo nome, la presentò come sua creazione per conquistare il favore del Re Sole. Con l'aggiunta di formaggio, spesso gruyère, diventa salsa Mornay. L'usanza di aggiungere un pizzico di noce moscata è successiva e tipica solo dell'Italia del Nord.

SALE&PEPE SHOPPING

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IP



© Volff

NOIX DE GRENOBLE DOP

È partita la campagna di comunicazione della Noix de Grenoble DOP in Italia. Con il claim "Dai sapore al sapore", il progetto persegue l'obiettivo di informare i consumatori sulle molteplici qualità della rinomata noce francese, uno dei rari frutti francesi a fregiarsi di una Denominazione di Origine Protetta.



COSÌ COM'È: DATTERINI FRESCI

Così Com'è presenta la nuova linea di Datterini Freschi: il Datterino Rosso, il Datterino Giallo e il Pizzutello si potranno quindi gustare in tutta la loro freschezza e genuinità, assaporando pienamente l'aroma del pomodoro appena raccolto!



GOCCE DI CIOCCOLATO EMILIA ZAINI

Il cioccolato Emilia, prodotto dalla centenaria Fabbrica di Cioccolato Zaini, presenta una pratica confezione richiudibile creata appositamente per le Gocce di cioccolato, sia Fondente extra che Bianco, per conservare in modo ottimale il prodotto.



YOGURT LATTERIA MERANO

Lo Yogurt 100% Naturale di Lattoria Sociale Merano è a base di latte di montagna dei masi altoatesini, frutta delle migliori qualità e zucchero di canna grezza; si presenta in sei varianti: Nocciola del Piemonte IGP, Vaniglia Bourbon del Madagascar, Frutti di Bosco, Fragola Camarosa e Caffè Arabica di alta montagna.



AGAVI

Dall'esperienza delle marmellate e confetture Casa Giulia, nasce Agavi, la prima a basso indice glicemico. Senza coloranti né conservanti, questo vasetto racchiude il gusto della migliore frutta selezionata e la naturalità del succo di agave biologico.



ACQUA SANT'ANNA BIO BOTTLE

Sant'Anna Bio Bottle è la prima bottiglia di acqua minerale realizzata interamente con un materiale rivoluzionario, in tutto simile alla plastica tradizionale, ma che non contiene petrolio, perché ricavata dalla fermentazione degli zuccheri naturalmente presenti nelle piante.



CEREALI & LEGUMI NATTÚRA

Nella gamma della Linea Benessere, Eurofood propone Nattúra cereali & legumi, ideale per un regime alimentare a ridotto contenuto di grassi e proteine animali con un buon apporto di fibre, vitamine, proteine e Sali minerali.



NIMS LAVAZZA IN BLACK COMPACT

Nims, importante player nel settore delle macchine per caffè in cialda in comodato d'uso a domicilio con assistenza gratuita, è stato scelto come distributore esclusivo per l'Italia di Lavazza in Black Compact. Macchina semi-professionale per uso domestico. www.nims.it.



VALDOBBIADENE CARTIZZE DOCG

Il Cartizze "Vigna La Rivetta" che Villa Sandi propone nella versione brut, con le tipiche note floreali e fruttate, è un Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG che racchiude l'incanto di un territorio dove l'intervento dell'uomo è impercettibile.

Novità

LA SCUOLA DI CUCINA DI SALE&PEPE

*Ci vediamo da Ca' puccino, il luogo dove i talenti
si esprimono, le passioni si realizzano, i gusti si incontrano*

La nuova Scuola di Cucina di Sale e Pepe è il luogo dove la passione per la cucina prende vita!
Nella centrale Piazza Diaz a Milano, a pochi passi dal Duomo, Sale&pepe e Ca' puccino
interpretano il meglio della cucina italiana in un ambiente accogliente ed esclusivo,
che riflette la qualità e il gusto del food&design made in Italy.
Prossimamente online i nuovi corsi su www.corso-di-cucina.it



MONDADORI

Corsi di cucina **PER ADULTI**

CORSI MONOTEMATICI. Lezioni attive su diverse tipologie di piatti, ingredienti e menu per tutte le occasioni. Per imparare e scoprire tutti i segreti in cucina.

CORSI A PIÙ LEZIONI. Percorsi attivi dedicati ai più gustosi temi gastronomici che permetteranno un viaggio a 360° tra ricette, tecniche e trucchi da veri chef.

Corsi di cucina **PER BAMBINI**

SOLO BAMBINI. Un'avventura del gusto che stimola la fantasia da vivere e assaporare in compagnia di tanti nuovi amici.

A QUATTRO MANI. Un'esperienza entusiasmante che coinvolge i piccoli cuochi insieme a papà e mamme: un modo divertente per crescere insieme.

Per tutti kit omaggio con grembiule, ricettario e notebook.

Puoi pagare il tuo corso sul sito o direttamente da *ca' puccino*.

Ti aspettiamo in Piazza Diaz 5.

*Per info vai su **www.corso-di-cucina.it** oppure
chiama il numero **02.75423300** ore 10-12 e 16-18*



WWW.CORSO-DI-CUCINA.IT

IN COLLABORAZIONE CON

ca' puccino

Arclinea



SPONSOR UFFICIALI

KENWOOD
CREATE MORE



FRATELLI
Carli
— DAL 1911 —

NEL NUMERO DI DICEMBRE



LA POESIA DEL NATALE La ghirlanda appesa all'ingresso, il calendario dell'avvento fatto con le proprie mani e i biscotti che escono fumanti dal forno la mattina del 25: l'intima magia delle feste è questo e tanto altro.

IL PRANZO Cannelloni e lasagne. Brodi e primi asciutti. Maiale e cappone. E poi, l'eleganza del salmone, la finezza del radicchio e la delicata bontà di una torta home made.

CON GLI AMICI Una lussuosa carrellata di assaggi gourmand, un aperitivo easy chic a base di cocktail e chips o un panettone in un'insolita degustazione dolce e salata.

**oltre 100 ricette e tante
idee per le feste
in edicola dal 20 novembre**

SALE&PEPE

n. 11 NOVEMBRE 2014

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE

Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it (caposervizio web)
Monica Pilotto pilotto@mondadori.it (vicecaposervizio)
Silvia Bombelli silvia.bombelli@mondadori.it
Mauro Cominelli mauro.cominelli@mondadori.it
Daniela Falsitta falsitta@mondadori.it
Silvia Tatzzi silvia.tatzzi@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA

Silvano Vavassori vavassori@mondadori.it (caporedattore)
Daniela Arsuffi arsuffi@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Silvia Viganò silvia.vigano@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca fotografica)

PROGETTO GRAFICO

Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO

Stefania Aledi, Alessandra Avallone, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Silva Cavallin, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Arianna Ferrari, Miriam Ferrari, Marialuisa Gardiman, Franca Maffei, Paola Mancuso, Marta Mariani, Laura Mauceri, Alessandro Pasinelli, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Beatrice Spagoni, Francesca Tagliabue

Foto: Marco Azzoni, Adriano Brusaferrì, Luca Colombo/Studio XL, Stefania Giorgi, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Felice Scoccimarro/Alkemia, Stefano Scatà, Michele Tabozzi, Nicoletta Valdisteno

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI

Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel. 199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041-509.90.49; fax 030-7772387;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it

Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.p.A.

REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A.

SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 02/75421 - Fax 02/75422302. © 2002 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. - Milano. Tutti i diritti di proprietà letteraria e artistica riservati. Manoscritti e foto anche se non pubblicati non si restituiscono.

Publicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.

Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 02/95103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 7752 del 18 dicembre 2013



Questo periodico è iscritto
alla FIEG Federazione
Italiana Editori Giornali

SALE&PEPE SUL TUO IPAD

Da oggi puoi leggere Sale&Pepe anche sul tuo iPad con la nuova app di sfoglio digitale. Scarica subito l'applicazione di Sale&Pepe magazine dall'Apple Store (oppure fotografa il codice QR qui a destra).



Inoltre, sul sito www.abbonamenti.it troverai le offerte per abbonarti a Sale&Pepe a partire da 6,80 Euro per 3 numeri con la possibilità di sfogliare la rivista su web o sul tuo tablet!



Guardini

La passione prende forma.

Rendiamo più dolci i tuoi momenti speciali!



Qualità italiana e funzionalità sono le caratteristiche dei nostri prodotti. Creiamo stampi da forno ed accessori con passione, per dare spazio alle tue idee in cucina e rendere creativi i tuoi piatti. Ogni giorno merita di essere festeggiato con qualcosa di dolce. Vieni a scoprire sul nostro sito la vasta gamma di prodotti e via con la creatività!

www.guardini.com



Seguici su:



MADE IN ITALY



CIOCCOLATO **Emilia**
FONDENTE EXTRA:
NON CI SONO LIMITI
ALLA TUA CREATIVITÀ.



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato.

Da oggi anche dolcemente bianco.

